

2025年3月10日

報道関係者各位

nol hakone myojindai

老舗精肉店・さの萬の厳選ステーキがメインディッシュ 英気を養う新コース「Felice (フェリーチェ)」販売開始

箱根の大自然の中で“自分をととのえる”ホテル「nol hakone myojindai」(神奈川県足柄下郡箱根町宮城野、支配人：黒田 謙一 以下、当館)は、レストラン「crescita(クレシータ)」にて老舗精肉店「さの萬」から仕入れた良質なお肉と厳選した旬の食材をメインディッシュとした新コース「Felice (フェリーチェ)」を2025年4月1日(火)より提供開始いたします。



■創業100年超の老舗精肉店「さの萬」より厳選の牛フィレ肉のステーキメインの幸福感溢れるコース

イタリア語で「幸福」を意味する「Felice (フェリーチェ)」は、ホテル隣接の農園で育てた採れたての野菜や箱根近隣の野菜、良質な肉の旨さを味わうステーキで英気を養っていただき、当館に訪れるお客様の心と身体を「幸せ」にしたいという願いを込め、シェフのおまかせ6品で構成されたコースです。

はじめの一皿となる前菜は、農園での収穫をイメージし疑似体験を楽しむ「サラダブッフェ」。メインディッシュは、静岡県富士宮市の創業100年を超える老舗精肉店

「さの萬」より仕入れています。常に質の高い牛フィレ肉を提供するため、敢えて産地やブランドは決めず、その時々で厳選。お肉とともに供する旬の野菜の滋味深い美味しさもご堪能ください。

当館では2024年5月の開業以来、ご夕食はコース1種類をご提供してまいりましたが、高まるインバウンド需要や連泊のお客様、より質の高い料理を召し上がりたいお客様のご要望に副えるよう本コースが誕生いたしました。



ステーキは香りも楽しめるよう炭火焼きでご提供

■「Felice (フェリーチェ)」概要

- 【販売期間】2025年4月1日(火)～
【営業時間】17:30/19:40 (2部制)
【提供場所】レストラン「crescita (クレシータ)」
【料 金】18,645 円
【ご 予 約】0460-87-2034

※3日前の21:00までの要予約

※表示料金にはサービス料13%、消費税10%が含まれます

※食材の仕入れの都合上、料理内容が変更となる場合がございます



■宿泊プラン概要

お夕食に新コース「Felice (フェリーチェ)」をお召し上がりいただき、1泊夕朝食付きのプランです。ロビーラウンジには自家製のデトックスウォーターやソフトドリンクなど全10種類以上のドリンクが並び、宿泊者限定「オリジナルタンブラー」に入れて、自由にご利用いただけます。ワインや日本酒などは専用コインで購入し、ラウンジやお部屋で寛ぎながら味わえます。館内にある自家源泉をひいた大浴場やサマープールなど充実した温浴施設で「自分をととのえる」ひとときをお過ごしください。

- 【プラン名】プレミアム・夕朝食付
心も体も幸せに満たされるコース料理・メインディッシュはステーキの炭火焼き

【宿泊期間】2025年4月1日(火)～

【料 金】2名1室利用 36,700円/名～ ※客室タイプ「Standard Twin」の場合

- 【内 容】・1泊2日夕朝食付きのご宿泊
・夕食：Felice (フェリーチェ)
・朝食：メインが選べる洋食プレート

【ご 予 約】URL：<https://go-nol.reservation.jp/ja/hotels/thp-nol-hakonemyojindai/plans/10157723>
電話：0460-87-2034

※3日前までの要予約

※表示料金にはサービス料13%、消費税10%が含まれます。

■レストラン「crescita (クレシータ)」について

大きな窓から箱根の山々を望み明るく穏やかな空気が流れるレストラン「crescita(クレシータ)」は、イタリア語で「育つ、実る」の意味を持ち、「心と身体をととのえる」がコンセプトのイタリアンレストラン。レストランで使用する食材は箱根を中心に、小田原・三島・御殿場・駿河湾などの鮮度の高い地元食材のほか、収穫時期によりホテル隣地の「ファーム」で採れた新鮮な野菜も登場します。料理長・金田 貴之がこの土地や季節の恵みをお客様、生産者、私たちをつなぐスペシャリテとして皿の上に表現しています。

店内に備えられたテーブルは、夕食時には小さな農園となり「近隣野菜の収穫体験」を、朝食では自家製のスムージーやサラダが並び、卵料理やパンケーキから選べるメインプレートとともにお楽しみいただけます。

●夕食

- 【営業時間】17:30/19:40 (22:00 close)
【料 金】Felice (フェリーチェ) 18,645 円
Rapporti (ラッポルティ) 10,565 円
【ご 予 約】0460-87-2034

●朝食

- 【営業時間】7:30～9:30 (10:00 close)
【料 金】3,729 円

※Felice は3日前の21:00まで、Rapporti は前日の17:00までの要予約

※表示料金にはサービス料13%、消費税10%が含まれます

※「Rapporti プラン」から「Felice プラン」への変更も可能。お電話にてご連絡ください (追加料金 8,080 円/3 日前 21:00 までの要予約)



料理長・金田 貴之（かねだ たかゆき）



1981年、鳥取県生まれ。辻調理専門学校を卒業後、辻調理技術研究所へ。大阪随一の名イタリアン「ポンテベッキオ」で8年間の修行の後、2010年、東急リゾート&ステイ株式会社(当時・株式会社東急リゾートサービス)に入社。「ホテルハーヴェスト有馬六彩」と「ホテルハーヴェスト京都鷹峯」の開業に携わった後、現職に至る。京都時代に京野菜の名匠「樋口農園」に通い、野菜のいろはを学んだ。「箱根近郊の食材の豊かさに気付いてもらいたい」との思いから、野菜に精通する眼と技を活かし、意欲的に土地の魅力を掘り起こし、お客様へ質の高い料理をお届けすることをモットーとする。

■ 「nol hakone myojindai」概要 < <https://www.nolhotels.com/hakone-myojindai/> >

自分らしく、普段通りに、その地域を楽しめるブランドホテル「nol」。京都に続く2施設目として2024年5月にオープンした「nol hakone myojindai」は、一年を通して多くの人を訪れる箱根の中でも閑静な宮城野エリアの別荘地内に、隠れ家の様に佇むリゾートホテル。風走る木立、湯のせせらぎ、原風景を醸す心地の良い音色。箱根が魅せる悦びに抱かれ、やわらかな時の流れを感じながら身も心も自然とひとつになるようなひとときをお過ごしいただけます。

名称：nol hakone myojindai（ノル ハコネ ミョウジンダイ）

開業日：2024年5月17日

客室数：39室

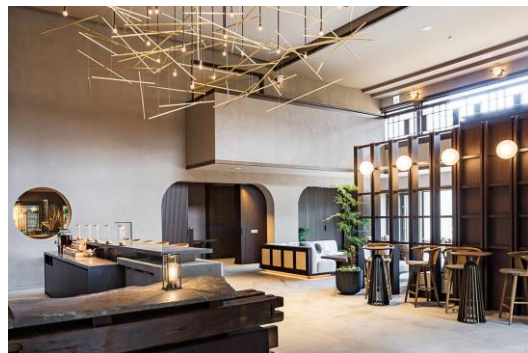
付帯施設：レストラン「crescita」、温泉大浴場、サーマルプール
サーマルルーム、ドライサウナ、テントサウナ
ととのいテラス、ロビーラウンジ、ショップ

所在地：神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 1488 番

アクセス：箱根登山鉄道「箱根湯本」駅より車で約20分

箱根登山鉄道「強羅」駅より無料送迎有り

※事前予約制（定員8名）



Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

nol hakone myojindai

担当：岡田（おかだ）

E-mail：nol_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp

TEL：0460-87-2550