

THE FUJIYA HOTEL

HAKONE

黄綬褒章受章 記念賞味会

～総料理長 北村雅之が贈る、至高のフレンチ～

富士屋ホテル伝統の味を受け継ぎ、
長年にわたり美食文化の発展に尽力してきた
総料理長 北村雅之。
このたびの黄綬褒章受章を記念し、
3日限りの特別コースをご用意いたしました。
歴史と技、そして感謝の思いを込めた
珠玉の美食体験をお楽しみください。



富士屋ホテル株式会社 常務取締役総料理長
北村 雅之
黄綬褒章 受章



Special Menu

オマール海老のポッシュに林檎と根セロリのサラダ ビーツのヴィネグレットとオマールのクリーム
鮑のポワレとブラウンマッシュルーム貝類のバターソースと共に
富士屋ホテル伝統のコンソメスープ
長崎県産赤甘鯛と蕪のエチュベ小田原レモンの香り
小形牧場前沢牛フィレ肉のステーキにマデラワインソース グリーンアスパラガスとモリーユ茸のデューセル
フロマーゼブランのムースにシャインマスカット ヴェルヴェールのアイス
小菓子
コーヒー又は紅茶

総料理長メッセージ

このたびの栄誉ある受章は、支えてくださった皆様のおかげと深く感謝しております。
富士屋ホテルの「味」は、百余年の時を越えて受け継がれてきた宝物。
その伝統に私なりのエッセンスを加えた、感謝の気持ちを込めたお料理を
ぜひこの機会にご堪能いただければ幸いです。

富士屋ホテル株式会社
常務取締役総料理長 北村 雅之

開催概要

開催日	2026年7月24日(金) 7月25日(土) 7月29日(水)
時間	ランチ 11:00開場/11:30開宴 ディナー 17:00開場/17:30開宴
会場	メインダイニングルーム・ザ・フジヤ
定員	各回50名様限定
料金	お一人様 ¥30,000 (お料理・お飲物・税・サービス料込)
内容	特別フレンチコース お土産付

※食材の入荷状況により、内容を一部変更する場合がございます。



ご予約・お問い合わせ

☎ **0460-82-2211**

(受付時間 9:00～20:00)

オンライン予約はこちら

富士屋ホテル公式サイト内 特設ページより
ご予約いただけます。



特別宿泊プラン

(一泊朝食付2名様1室)

ご宿泊日 7/24(金)・29(水) … ¥30,000～(入湯税別)

7/25(土) …… ¥42,000～(入湯税別)

賞味会後のご宿泊もお承り致します。 ※お部屋タイプにより金額は異なります。 ※上記料金は2名様利用の場合の1名様料金となります。

富士屋ホテル

神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359
<https://www.fujiyahotel.jp>

※写真はすべてイメージです。