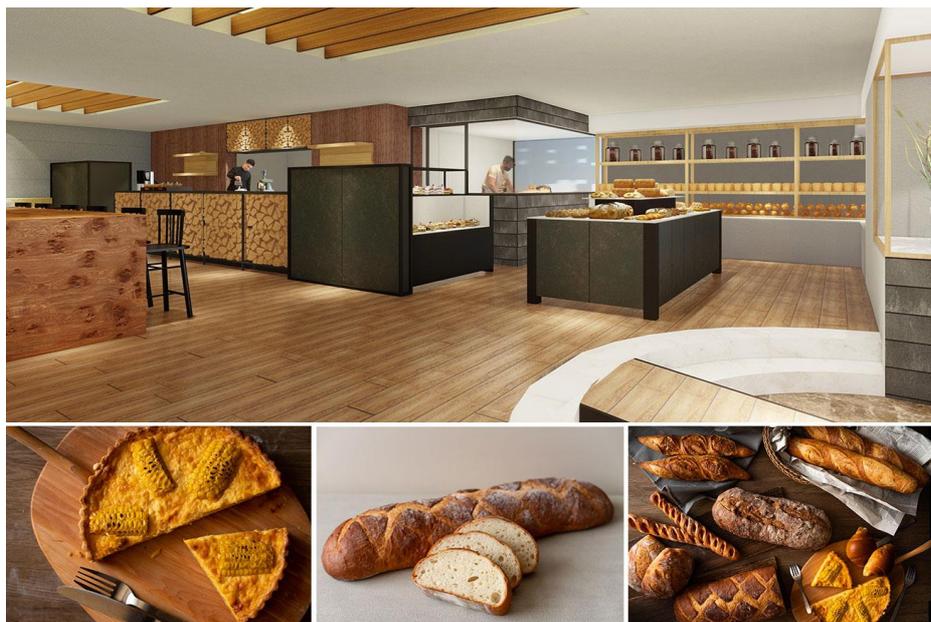


ホテルエピナール那須
「Komorebi Table」7/1(金)ニューオープン
栃木県産小麦使用&全長50cm「ソフトフランス」登場!



ホテルエピナール那須(栃木県那須郡)は、1Fのロビーラウンジをリニューアル、新店舗「Komorebi Table」(コモレビテーブル)を、2022年7月1日(金)より新設オープンいたします。

メインタワー1階でご好評いただいていたベーカリーショップ「パンのアトリエ エピドール」および「ティーラウンジ オークレール」2施設は、ロビーラウンジ改装に伴い、新店舗「Komorebi Table」としてリニューアル、“地元にも永く親しまれるベーカリー”を目指し、栃木県産食材を使ったホテルメイドベーカリーショップ&カフェとして展開いたします。

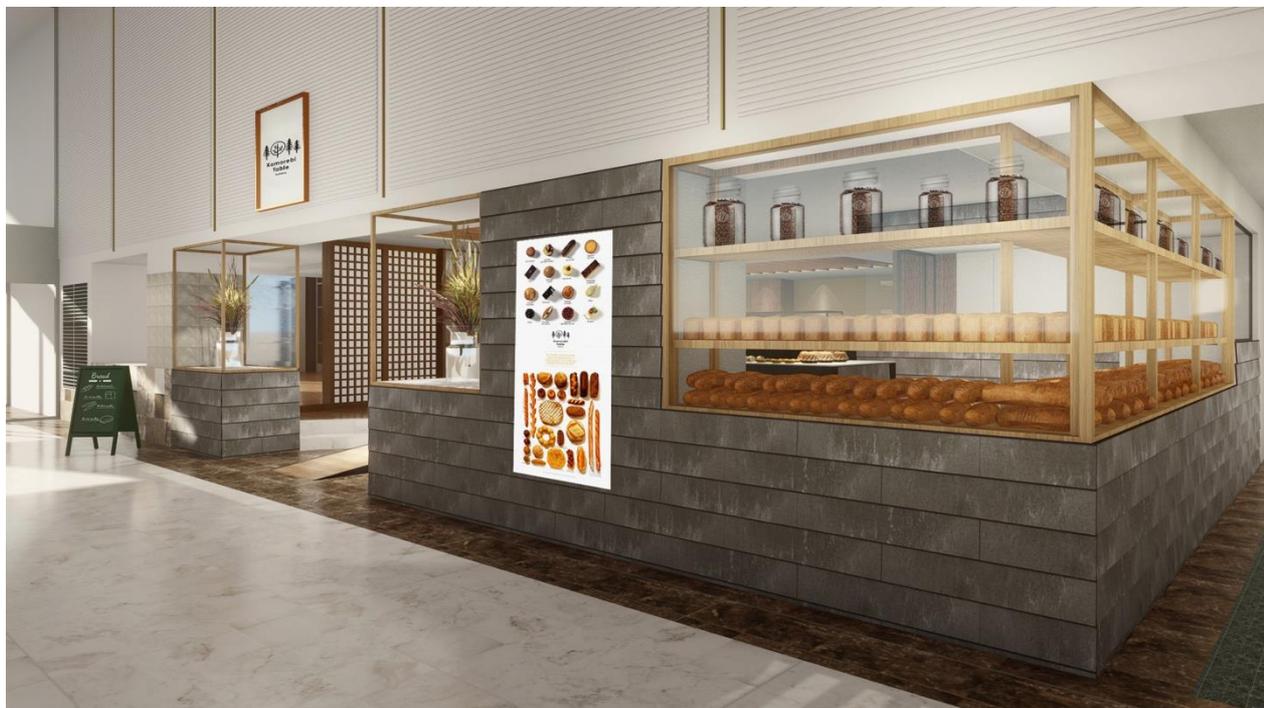
店内にはベーカリースタッフのテクニックをご覧いただけるガラス張りの製パン室と専用窯を新設。各種惣菜パンやチーズバゲット、カンパーニュなどの食事パンのほか「季節野菜と那須御養卵のキッシュ」「ホテルプレミアムカレーの焼きカレーパン」など当ホテルで人気のスペシャルティディッシュもベーカリーメニューとしてラインアップ。リニューアル記念の新メニューは「ソフトフランス」、外側はパリッと、中身はもっちりとした柔らかさという特徴を最大限に引き出すため、栃木県産小麦「ゆめかおり」を使い専用窯で全長50cm超えに焼き上げます。ふわっとした食感ですが、かみしめた時の小麦の味わいはしっかりと感じられます。乳製品、卵不使用。お好みの具材を挟むサンドイッチにも使いやすく、料理との相性もよい食事パンとしてお楽しみいただけます。

パンのお供に欠かせないコーヒーはドリップ式で提供、ガラス越しに四季折々移りゆく那須の森を眺めながらコーヒーブレイクにもぜひご利用ください。季節のフルーツや酪農王国那須の地産乳製品、ブランド卵「那須御養卵」を使ったスイーツも各種ご用意しております。

オープン記念として7月1日(金)~3日(日)に期間限定キャンペーンを開催、ソフトフランスをご購入いただいた方先着30名様にオリジナルのブレンドコーヒー豆をプレゼントいたします。

<「Komorebi Table」概要>

- 店舗名：Komorebi Table（コモレビテーブル）
- 栃木県産食材を使ったホテルメイドベーカリー／ペストリーショップ&カフェ
- ※パンのアトリエ「エピソード」／ティーラウンジ「オークレール」をリニューアルオープン
- リニューアルオープン：2022年7月1日（金）
- 営業時間：9:00～17:00（L.O.16:30）
- 席数：56席



Komorebi Table（ファサード）



Komorebi Table（店内イートインスペース）

※以下（ ）内税込み価格

<ベーカリーメニュー>

- 栃木県産小麦「ゆめかおり」使用ソフトフランス 1,000円 (1,100円)
- 栃木県産小麦「ゆめかおり」使用パン・オ・ロデブ 360円 (396円)
- 国産小麦使用ホテルブレッド* 2斤 700円 (770円)
- プレミアムホテルブレッド「絹肌」 2斤 800円 (880円)
- 森のチーズバケット 280円 (308円)
- カンパーニュ・ルージュ 400円 (440円)
- 季節野菜と那須御養卵のキッシュ 360円 (396円)
- ホテルプレミアムカレーの焼きカレーパン 300円 (330円)
- 那須郡司豚のロングウィンナー 360円 (396円)



長さ 50cm 超えのソフトフランス



画像左から：那須郡司豚のロングウィンナー、季節野菜と那須御養卵のキッシュ

<ランチメニュー>

- ランチプレート各種 1,500円 (1,650円)
- 那須御養卵のたまごサンドとフルーツサンドプレート
- 国産黒豚のサルシッチャプレート
- プレミアムヤシオマスの冷製スモークサンドプレート
- ※ランチプレートには季節野菜のサラダ、季節のキッシュが付きます。



画像左から：那須御養卵のたまごサンドとフルーツサンドプレート、国産黒豚のサルシッチャプレート（グラスワインは別注文でご利用いただけます）、プレミアムヤシオマスの冷製スモークサンドプレート

<ペストリーメニュー>

- 絹肌のハニートースト 250円 (275円)
- 焦がしバターのメロンパン 180円 (198円)

<スイーツメニュー>

プレミアムショートケーキ* 460円 (506円)
チーズケーキ* 370円 (407円)
那須御養卵プリン 310円 (341円)
ベリーベリーモンブラン 400円 (440円)
那須ミルクのクロッカンシュー 250円 (275円)
ロイヤルジャージーソフトクリーム 500円 (550円)
ティーカップパフェ 800円 (880円)
フルーツたっぷりクリームあんみつ 655円 (720円)

*旧店舗：パンのアトリエ「エピソード」およびティーラウンジ「オークレール」の人気メニューは
新店舗でも継続して販売いたします。

<ドリンクメニュー>

オリジナルブレンドコーヒー 560円 (616円)
那須野紅茶 600円 (660円)
オリジナルハーブティー 620円 (682円)
地産牧場牛乳 480円 (528円)
ビール 700円 (770円) ~
グラスワイン 800円 (880円) ~

オープン記念 「ソフトフランス」プレゼントキャンペーン

期間：2022年7月1日（金）～3日（日）

キャンペーン開催期間に「ソフトフランス」をご購入いただいた方先着30名様にオリジナルのブレンド
ドコーヒー豆をプレゼントいたします。

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 0287-78-6000 受付時間：9:00～17:00

Email: hotel@epinard.jp

★現地スタッフ撮影フォト&ビデオ随時配信中

ホテルエピナール那須 公式アカウント

Twitter/Instagram @epinard_nasu

Facebook @epinardnasu

YouTube えびなーる探偵団

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府・自治体からの要請等により、実施内容や期間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら公式ウェブサイトにてお知らせいたします。

※ホテルエピナール那須では新型コロナウイルス感染拡大防止とお客様の安心・安全のための対策を実施しております。

- 業務に従事するすべてのスタッフは毎日検温・こまめな手洗い・うがい・消毒を実施・マスクを着用・咳エチケットを徹底
- 館内では各所へ消毒液設置・定期的な換気・アルコール消毒の徹底・エレベーター利用人数の制限
- フロントではアクリル板を設置・ソーシャルディスタンスを確保
- レストランでは席の間隔を十分に確保・定期的な換気・アクリル板の設置
- プールや大浴場、宴会・会議場などの各施設では、アルコール消毒の徹底・密集回避・状況に応じた人数制限・定期的な換気を実施

※そのほか詳細はウェブサイトにてご確認ください。<https://www.epinard.jp/information/>

■ホテルエピナール那須について



ホテル名称：ホテルエピナール那須

所在地：栃木県那須郡那須町高久丙 1

アクセス：東北新幹線「那須塩原駅」よりシャトルバスで約 30 分（要予約） / 東北自動車道「那須 IC」より約 10 分

代表者：総支配人 須田秀之

開業年月：1992 年 4 月

客室数：314 室

客室タイプ：洋室又は和洋室

- メインタワー109 室、アネックスタワー195 室、
- テラス棟（ペットホテル棟）6 室、マンション棟（コンドミニウム）4 室

【料飲施設】

- 「NASU バイクング エルバーージュ」朝食／夕食
- 「和匠ダイニング 菜す乃（コース料理）」夕食
- 「和匠ダイニング 菜す乃（単品・アラカルト）」昼食／夕食
- 「那須のフランス料理 メリメランジュ」朝食／昼食／夕食

【会議宴会場】

- 洋宴会場「葵」「白樺」「茶臼」「朝日」「虹」「桐」「桂」
- 和宴会場「りんどう」「つつじ」「あやめ」

【温泉大浴場】

- アネックスタワー1 階 1 カ所（内湯・露天風呂・サウナ）

【室内温水プール】

- アネックスタワー1 階 1 ヶ所（25mプール・キッズプール・ワールプール）

【その他施設】プール／ベビー＆キッズルーム／SPA／ショップ／宴会場、他

敷地面積：約 165,886m²

延床面積：約 38,603m²

お問合せ：TEL 0287-78-6000 公式サイト <https://www.epinard.jp>

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
（東京都港区六本木6-2-31六本木ヒルズノースタワー14階）

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

—報道関係者お問い合わせ先—

セールス&マーケティング/木原

TEL : 0287-78-6767/Email : hotel@epinard.jp