

年 組 名前:

問1

飲食店などの

プロデュースを

手がける会社は、

どこで、なにをしながら

ディナーが楽しめる

レストランを

オープンしましたか。

・どこで

・なにをしながら

河口湖上にレストラン



屋形船でフレンチを楽しめる湖上レストラン

夕暮れ時の午後5時にクルーズをスタートし、船のデッキで富士山などの風景を楽しみながら食前酒で乾杯。船内に移動し甲州牛や県産ブランド魚「富士の介」、県内で養殖されたオニテナガエビ「陸作信玄えび」など県内の食材を使用した料理や県産ワインを振る舞う。船内にキッチンがあり、シェフが目の前で調理する様子も楽しめるという。コースは1人3万5千〜6万5千

富裕訪日客に照準

飲食店や商業施設のプロデュースを手がけるスリーシックスティ・チャネル(東京)は、河口湖を屋形船で周遊しながらフレンチのディナーを楽しめる湖上レストラン「HAMANASHI HOUSEBOAT」をオープンした。河口湖周辺で夜間のアクティビティが楽しめるPRとして、富裕層のインバウンド(訪日客)がメインターゲット。同社によると、河口湖で唯一の湖上レストランとしている。(山本昂輝)



屋形船で周遊しフレンチ堪能

富士山や地域の伝統などをイメージしたプロジェクト「フレンチマッピング」

食事の間には富士山や地域の伝承、ワイン造りなどをイメージしたプロジェクト「フレンチマッピング」を上映。「土地の食文化や歴史、伝統を五感で味わえる」(同社担当者)という。以前河口湖で連航していた屋形船を業者から借り受け、改装して使用している。同社によると、「河口湖周辺は夕方以降のアクティビティが少ない」(担当者)として、夜間の湖上レストランに需要があると判断。旅行先で特別な体験を求める富裕層のインバウンドをメインターゲットにPRすることで、十分な収益が見込めると

考えた。同社の担当者は「日本最大級の料理人コンペティションの若手部門でグランプリを獲得したシェフらが、魅力あふれるプレミアムディナーを提供する。食事やワイン、アートの組み合わせを楽しんでほしい」と話した。

(2024年10月10日付 山梨日日新聞 11面)

問2

レストランで提供する山梨県産の食材を、3種類答えてください。

.....

問3

レストランの担当者は、オープンした理由を、どのように話していますか。

.....

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します

Copyright © 2024 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.