



夏休み特別企画

「【一日一家族限定!】

金谷ホテルの秘密の養鱒場に潜入!

名物料理、日光虹鱒のソテーを釣って味わう伝説のディナープラン!」販売のお知らせ



100年前（明治後期）より「日光虹鱒のソテー金谷風」は提供されているメニューです。

この度、日光金谷ホテルでは「金谷ホテルの秘密の養鱒場に潜入!名物料理、日光虹鱒のソテーを釣って味わう伝説のディナープラン!」の販売を開始いたします。

夏休みの期間を利用し、日光金谷ホテルでしか味わう事の出来ない体験をして頂く特別なプランとなります。

宿泊当日、金谷ホテルの子会社である「清滝養鱒場」で夕食のコース料理のメインになる虹鱒釣りを体験。自ら収穫した虹鱒を夕食にダイニングルームで提供いたします。

洋食の食材が手に入りにくい時代、フランス料理を独自にアレンジした料理が「金谷スタイル」と呼ばれています。現在も引き継がれている「金谷スタイル」、昔から変わらぬ味の「日光虹鱒のソテー金谷風」をお楽しみ頂きます。

通常、養鱒場では釣り堀体験はしていませんが、今回プランの為に特別に実施されます。その他、養鱒場で虹鱒の下ごしらえ見学や、同じ虹鱒でも調理法により色々な味が楽しめる事を知っていただく為に、虹鱒の塩焼きをお召し上がりいただきます。

養鱒場での密を防ぐため、1日1家族限定。清滝養鱒場までの送迎付き。

普段何気なく食している物でも、どのような環境で育ち、どのように仕込みをされ、どのように調理されるのかを、ホテルの宿泊を通しお伝え出来ればと考えています。

今後とも引き続き、倍旧のご厚情を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

■プラン実施日■

8月7日・8日

21日・22日

28日・29日



清滝養鱒場
イメージ



釣り堀体験
イメージ



◆ 本リリースに関するお問い合わせ

日光金谷ホテル 宿泊課 広報・ホテル歴史担当 TEL: 0288-50-1123

(午前9時から午後5時30分まで)