

2022年12月14日

【まかど観光ホテル】
12月21日より「青森の恵み」ディナーバイキング販売開始！
～青森五穀味鶏・奥入瀬ガーリック豚に陸奥湾産帆立を本格中華&日本料理で～



青森の冬の味覚を本格中華&日本料理で味わうディナーバイキング

まかど観光ホテル（所在地：青森県上北郡野辺地町、支配人：大森大輔）では、2022年12月21日(水)～2023年3月31日(金)までの期間限定で「青森の恵み ディナーバイキング」を開催いたします。全国旅行支援により観光需要が高まっているこの時期に、青森ならではの県産食材を本格中華と日本料理で存分に味わえる「青森の食と温泉を楽しむ旅」をコンセプトにした特別企画となります。

今年の夏に好評だった中華バイキングに続く第2弾として、今回はライブキッチンで焼きたての牛ステーキをご用意し、さらにグレードを高めました。日本料理は前菜とお造りを中心に、中華は温物・蒸し物・揚物・デザートなどのラインナップにし、和食好きでも十分楽しめるメニュー構成としています。

■ お料理に使う主な青森県産の食材

青森五穀味鶏（あおりごこくあじどり）

「トウモロコシ・丸大豆・マイロ・玄米・ライ麦」の5つの穀物を配合した専用の飼料で、コクと旨味を引き出すことにこだわり続けた鶏肉。

青森奥入瀬ガーリックポーク

ニンニク粉末入りの飼料で育ったこちらの豚は、通常の豚肉よりも脂の融点が低く、とろけるような味わいが特徴。

青森海峡サーモン

大型のドナルドソンニジマスを津軽海峡の外海で育てたブランドニジマス。荒波と強い海流の中で養殖された身は、ほどよい脂と引き締まった肉質で、青森県を代表する特産品。

その他にも、甘味が強い「陸奥湾産ほたて」をお造り・温物・握り寿司に。汁物は干し貝柱とフカヒレのスープと、魚介たっぷりの中華風ブイヤベース。XOソース仕立ての鮑の蒸し物、ご飯物には地元米「つがるロマン」を使用し、白飯以外にも「帆立の炊き込み御飯・中華あんかけ炒飯」などをご用意した約70種類のディナーバイキング。



【写真①】



【写真②】



【写真③】

【写真①】：ライブキッチンメニュー「牛ステーキ」。

【写真②】：中華メニューの「鮑の蒸し物 XOソース」。

【写真③】：海産物の旨味たっぷりスープを「中華風ブイヤベース」で。

■ 郷土料理を中心に、県産米「つがるロマン」のご飯が進む朝食バイキングも好評

【惣菜料理】 イカメンチ・味噌生姜おでん（青森おでん）

【ご飯のお供】 ホタテの稚貝・つるあらめ昆布使用の大間漬け
青森ニンニクふりかけ

【汁物】 せんべい汁・ケツメイ茶うどん



料理長オリジナルのビーフシチューなど、和洋70種類のバイキング。

[期間中の予約特典] 4名様1室以上のご予約で 「総額より最大 5,000 円割引！」

全国旅行支援を併用すれば更にお得！お申し込みの条件としては、以下の方法でのご予約に限ります。

◆お電話で直接ホテルへ予約された方

◆公式サイトで予約された方

ご予約はこちら→ [青森の恵み ディナーバイキングプラン](#)

[その他の特典の条件]

- ・特典で割引となるのは「青森の恵み ディナーバイキング（1泊2食付き）プランの宿泊代金」です。
追加料理や飲み放題などオプションサービスをご利用の場合は別途有料となります。
- ・2部屋以上のお申し込みでも特典が適用されます。但し、3名様以下のご利用については特典の適用外となります。
例：「①4名様1室×1部屋、②3名様1室×1部屋」のお申し込みの場合、
→ ①は割引となりますが、②は適用されません。
- ・連泊でご利用の場合でも特典が適用となります。

[宿泊料金]

平日/5名様1室利用 35,000円（お一人様7,000円）より

4名様1室利用 29,600円（お一人様7,400円）より

（大人の方は、別途入湯税150円/人を頂戴します）

■ホテル情報

[所在地] 〒039-3175 青森県上北郡野辺地町湯沢9

[アクセス] JR野辺地駅より車で10分。東北自動車道「青森東IC」より車で50分。

[階数] 地上6階

[客室数] 73室

シングル（3室）、ツイン（1室）、スイート（4室）、ロイヤルスイート（1室）、

和室12畳（62室）、特別和室（2室）

[ウェブサイト] <https://sanrok-makado.com/>

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/>

本リリースに関するお問い合わせ

まかど観光ホテル 担当：大森

TEL.0175-64-3131 FAX.0175-64-3137 Mail：makado@mystays.com