

2023年5月1日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



オーパークおごせのレストラン MORINIWA にて しらすやホタルイカなど旬の食材が楽しめる季節メニューを提供中



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役 山崎寿樹）が運営する里山アクティビティリゾート「BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町、以下 オーパークおごせ）内のレストランにて、2023年4月22日より春の季節限定メニューを提供中です。

お野菜ダイニングレストラン MORINIWA は、オーパークにおごせにご宿泊のお客さまだけでなく、地域のお客さまにも愛されるレストランです。さいたまヨーロッパ野菜や、食べられるお花エディブルフラワーなど、埼玉の食材を美味しく・美しく提供しています。予約制のディナーコースも大変好評いただいています。

春の限定メニューは、しらすやホタルイカなど旬の食材を使用した特別なピッツアやパスタ。さらに「シェフおすすめ本日の肉料理」は、その日により内容が変わる特別なお料理をランチタイムの数量限定でご用意しています。レストランのみ利用も可能ですので、お気軽にお立ち寄りください。

■春季限定メニュー

- ・しらすのピッツア 1,680円
 - ・桜エビとホタルイカのピッツア 1,880円
 - ・菜の花とベーコンのトマトクリーミーパスタ 1,380円
 - ・桜エビとホタルイカのペペロンチーノ 1,680円
 - ・シェフおすすめ本日の肉料理 3,280円
- （すべて税込）

■お野菜ダイニングレストラン MORINIWA（オーパークおごせ内）

ランチ 11:00～15:00（L.O 14:30）

ディナー 17:00～21:00（L.O 20:00）※ディナーは予約制

埼玉県入間郡越生町上野 3083-1

049-292-7889

■BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE

「ビオトープ」をコンセプトに自然とのふれあいを楽しむ里山リゾート。最大5名様まで宿泊可能な「グランピングキャビン」やサウナ付き1棟貸「サウナスイートキャビン」など、多彩なお部屋をご用意。家族で入れる水着風呂も人気のサービスです。

<https://opark.jp/>



■株式会社温泉道場

2011年3月創業。埼玉県を中心に「おふろ cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふろから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.com/>

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 広報担当 齊藤 070-4499-3479 saito@onsendojo.com

O Park OGOSE 支配人 山口 049-292-7889 yamaguchi@onsendojo.com