

2023年6月23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 「ピリ辛」や「冷製」などの夏限定メニューを7月より提供開始



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7月1日より夏の季節限定メニューの提供を開始いたします。

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。

今回はお子さまも喜ぶピッツアをはじめとした、ご家族でわいわいと楽しめる夏の限定メニューをご用意いたしました。暑さに負けないようにと、坦々風ラーメンやスープカレーなどのピリ辛メニューや冷製メニューもご用意。夏の滞在にぴったりの一品をぜひご賞味ください。

■夏季限定メニュー

提供期間：2023年7月1日（土）～終了時期未定

提供場所：お野菜ダイニングレストラン MORINIWA

メニュー例：

- ・ツナとコーンのピッツア 1,180円
- ・粗挽きウインナーのピッツア 1,280円
- ・イチジクのデザートピッツア 1,380円

- ・ツナとコーンのクリームパスタ 1,280 円
 - ・ピリ辛冷製坦々風ラーメン 1,280 円
 - ・冷製カップリーニ 1,380 円
 - ・野菜スープカレー 1,380 円
 - ・鶏の唐揚げヤンニョム風 1,080 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