

## 2013年 ラフォーレホテルズ&リゾーツは 生まれ変わります

2013年7HOPEN

### ラフォーレ修善寺 スタイリッシュに楽しむ「バーベキューガーデン」

この夏、人気の「バーベキューガーデン」がより洗練された装いに。ホテル敷地内の木から作られた炭を使用した炭火焼きグリルと、ゆったり回らでできるチェアを配置したくつろぎの空間で、ワンランク上のリゾートバーベキューをお楽しみください。



### ラフォーレ伊東 湯を愉しみ、湯に癒される「湯づくしの庭」

ホテル1階に「湯づくしの庭」が誕生します。春夏秋冬の風景を愛でながら湯浴みをお楽しみいただける足湯テラスと、湯上がりにはほっとひと息つけるラウンジで、くつろぎのひとときをお過ごしください。

※工事に伴い、6/2～7/10泊はクローズとなります。リニューアルオープンは7/11を予定しております。



## 華やぐ春のテーブル 春爛漫プラン

春を感じるお料理で  
楽しいひとときをお過ごしください

期 間

2013年3月1日(金)～5月31日(金)泊

※4/27～5/5泊を除く。この他にも、ホテルにより除外日がございます。

対象ホテル

蔵王・那須・強羅・伊東・修善寺・山中湖・中軽井沢・白馬八方・琵琶湖・南紀白浜

料 金

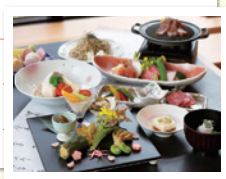
1泊2食付 大人 **12,900円～**

#### メニュー例

那須(和食)……板木県産和牛の陶板焼や、春野菜・湯葉などを使った全8品。

修善寺(和食)……春に旬を迎える桜鯛を静岡特産茶のしゃぶしゃぶで。

琵琶湖(洋食)……近江牛のグリエを春野菜とともにドライマトソースで。



※掲載の料金は、定員利用時1名様あたりの料金で、消費税・サービス料込の総額表示です。※入湯税は別途申し受けます。(琵琶湖を除く) ※写真はイメージです。

ご予約：ラフォーレ予約ダイヤル **03-6409-2800** ラフォーレWEBサイト <http://plus.laforet.co.jp>

法人会員No. 10157  
法人パスワード 10157ca

## けんぽだより夏号「表紙写真」「我が家のペット自慢」募集!

締切 平成25年6月21日(金)

送り先 横河電機健康保険組合

ケーゾ M76-2

発表 けんぽだよりNO.106掲載

住所 〒180-8750  
東京都武蔵野市中町2-9-32

担当 武田 外線0422-52-5521  
横河電機株式会社  
内線731-36475

賞品 採用の方には、粗品贈呈

応募規定 ①表紙写真…スナップ写真で結構です。②ペット自慢…スナップ写真数点とプロフィール、コメント。会社名(職場)、氏名、電話番号を明記の上、送付お願いします。(写真の裏にも記入してください)

家族団らん  
家族旅行  
夏らしい風景  
などの写真



おすすめ  
Healthy  
Cooking

みそ+マヨネーズを加えた卵を、ソースにみたてで作ります。

## さわらのきのこソース焼き

COOKING  
DATA

エネルギー  
1人あたり  
250kcal

調理時間  
30分



#### ●材料(2人分)

さわら……小2切れ(100g)  
酒……………大さじ1  
塩……………少々  
しいたけ……………4個  
マッシュルーム……………4個  
しめじ……………1パック(100g)

ブロッコリー……………60g  
バター……………5g  
マヨネーズ……………小さじ2  
みそ……………小さじ1  
練りがらし……………小さじ1  
卵……………2個

\*ブロッコリーの代わりに、ほうれん草でも作れます。

#### ●作り方

- ①さわらは、酒、塩をふります。
- ②しいたけは石づきをとってそぎ切りにします。マッシュルームは薄切り、しめじは小房に分けます。
- ③ブロッコリーは小房に分け、熱湯でかためにゆでます。
- ④Aを順に混ぜ合わせます。
- ⑤フライパンにバターを溶かし、きのこをしんなりするまでいためます。グラタン皿2枚に半量ずつ広げます。
- ⑥さわらの水気をふき、⑤の上にのせ、④をかけます。
- ⑦200℃のオーブンで約12分焼き、ブロッコリーをのせ、さらに3～4分焼きます。

#### ●料理メモ

春が旬のさわら。西京漬けや照り焼きなどにすることが多いですが、クセがないので、フライやムニエル、炒めものなど、和洋中間わず幅広い料理に向きます。あっさりした味のため、コクのあるタレやソースとあわせると、よりおいしく食べられます。

写真撮影：大井 一範 料理：ベターホームのお料理教室