

厳選した旬の食材を使った和洋中60種類の
ディナーバイキング

群馬県・みなかみ町 水上高原ホテル200



ゼウスタワー



群馬県みなかみ町にある「水上高原リゾート200」の敷地面積は、東京ドーム164個がすっぽりに入る約200万坪。広大な敷地の中にリゾートホテル「水上高原ホテル200」(220室)をはじめ、ゴルフ場、スキー場、ジップラインなどを併設。標高966坪にあり四季折々の高麗原リゾートを堪能できる。また、尾瀬国立公園の鳩待峠までは約30分。水芭蕉やフグが多いが、接客がいい、



小関正浩取締役
総支配人

バイキング会場には業務用サーバー

という声を聞いている」と取締役総支配人の小関正浩氏。温泉と食事の評価も高く、自慢の温泉はアルカリ性単純硫酸温泉。pH値の高いつるつるすべすべの美肌の湯で、とろっとした柔らかな肌触りが特徴。露天風呂は「眺望の湯」「白樺の湯」と異なる景観を楽しむ野天風呂だ。

食事は地産地消を基本とし、敷地内で採れた山菜や高原野菜、仕込みからじっくりと焼き上げるローストビーフなど、厳選した旬の食材を使った和洋中60種類のディナーバイキング、もしくは、イタリアンのコースト料理を提供する。昨年末からは飲料メニューも一新し、サントリー商品の取り扱いを増やした。

「大麦、好評」という同館では、飲料の品質管理にも徹底的にこだわる。定期的研修会を開くほか、最近では、利根川ブルワリーをスタツプが訪れて研修会も催した。

フルーティな味わいのエールビール

飲料メニューはサントリーと共同開発し、生ビールは、「ザ・プレミアム・モルツ」香る「エール」を大きく掲載した。「香る」エ



水上高原ホテル200の外観

ールは、フルーティな味わいが特徴のエールビールで、「標高が高いさわやかな環境の中で飲むと特においしい」と小関氏。

バイキング会場には、サントリーが提案する「ゼウスタワー」を導入。ゼウスタワーは生ビールをはじめ、ウイスキーを炭酸で割るハイボールも同時に作る業務用のサーバー。サーバーから出る炭酸は、通常の瓶ソーダに比べて、約1.5倍の強さで、高品質なハイボールを作る。ウイスキーの白州を炭酸で割って出す「白州森香るハイボール」なども提供する。

男性1598円、女性1382円の飲み放題プラン「アルコールバイキング」も提案。「角ハイボール」「ビームハイボール」などを豊富にラインアップ。