

飲料メニューの強化で客単価をアップ、差別化にも成功したレストラン会場

群馬県・嬭恋村 ホテルグリーンプラザ軽井沢



ゼウスタワー



業務用サーバー「ゼウスタワー」を導入



河原木篤支配人

100万平方メートルという広大な敷地におもちゃのテーマパーク「軽井沢おもちゃ王国」やゴルフ場「プリンスランドゴルフクラブ」などを併設する「ホテルグリーンプラザ軽井沢」（群馬県嬭恋村）。ミキハウス子育て総研の「ウェルカムベビーのお宿」認定施設でもあり、特に家族客から支持されている。

客室は和洋室、メゾネットなどの450室。自家レストランは、小さな子供が喜ぶ

「お部屋で遊べるルームプラン」も充実している。泉「奥軽井沢温泉」は肌が

ぶおもちゃを豊富に用意した。「大変、好評」と河原木篤支配人。

食事は和洋中バイキングを基本とし、フレンチイタリアンコースや和食会席も用意する。地産地消を心掛

け、契約農家からその日の朝に届けられる高原野菜をはじめ、地元の食材や各地の厳選素材を使ったバラエティに富んだ料理を提供。

最近では、目の前で作る出来立てのパスタやステーキ料理が人気という。女性や小さな子供に人気のスイーツやキッズメニューの充実も特徴だ。

食事は、四つのレストラン会場で提供するが、会場ごとに飲料メニューを強化

するため、今年4月からサントリー商品の取り扱いを増やした。サントリー利根川ビール工場は群馬県にあり、サントリービールも県の水でつくられている。地産地消という同館のコンセプトにも合っていた。

一部のレストラン会場で

は、サントリーが提案する「ゼウスタワー」を導入した。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が楽しめる」（サントリー）。

同館では、プレミアムビールの「ザ・プレミアム・モルツ（フレモル）」と、ウイスキーの「角瓶」や「ジムビーム」を使ったハイボール2種を飲み放題のプレミアムプランとして提供する。河原木支配人は「プレミアムハイボールとともに『おいしい』という声を聞いている。

客単価が上がり、飲料メニューの差別化にも成功した」と満足気だ。

同館では、台湾からの観光客を中心にインバウンド需要が多いため、併せて、飲料メニューも刷新した。メニュー表は英語、中国語、韓国語にも対応。メニュー表には「プレモルをはじめ、ハイボール、焼酎、カクテルなどを豊富にラインアップ。酒が苦手な人向けにノンアルコールビール、テイスト飲料の「オールフリー」なども掲載。このメニュー表はサントリーが手掛けたものだ。



ホテルグリーンプラザ軽井沢

「おいしい料理と料理によく合うお酒を用意したい。ぜひ、お出掛けください」と河原木支配人。

高品質なハイボール楽しめる