

いちご王国の次世代スター!“スカイベリー”が、StrawberrySweetsbuffeに新登場

いちばんおいしい春を、湖畔のフードマーケットで♪

～3/1(金)～5/6(月)真鯛や山菜など、ほろ苦くも華やかな香りに包まれる春限定buffeメニュー全60品が登場～



レジャー総合施設「那須りんどう湖レイクビュー」を運営する那須興業株式会社（総支配人 杉本芳光/本社：栃木県那須郡那須町高久丙414-2）は、3月1日（金）～5月6日（月）の間、目の前に広がるりんどう湖に面した「那須の恵み Mekke!（めっけ）buffe」にて、春の訪れを感じる真鯛や筍、独特の香りが食欲をそそる山菜が主役の春限定メニューを提供いたします。

また期間中は“とちおとめ”を贅沢に使用したスイーツが並ぶ StrawberrySweetsbuffe「いちごフェア」を開催。新メニューに、いちご王国とちぎから誕生した新品種“スカイベリー”をふんだんに使用したデザートピザが登場いたします。

2019年の春限定メニューは、ほろ苦くも香り引き立つ大人なお料理、全60品がお目見え。なかでも栃木県で採れた菜の花、ごみ、ふきのとうといった食材を使用した「天ぶら」は、提供前に油をくぐらせることで旨味をギュッと閉じ込め、ひと口ひと口が惜しく感じてしまうほどの甘みが広がります。また、噛むほどにとろける柔らかな舌触りの「ヤシオポーク」は、桜チップで燻したスモークで香ばしさをプラスしリッチな味わいに。旬の「真鯛」には、自家製のジャージー発酵バターソースを絡め、頬張るごとに芳醇な香りがクセになる一品に仕上がりました。

欲張りを叶える「Mekke!」で、美味しく華やかな春をお楽しみください♪

～Mekke!とは?～

灼熱の炎がわき上がる富士の溶岩石を使用した武蔵釜等の特徴的な5つの窯を配置し、那須高原の恵みを“驚き”に変え、訪れたお客様に“感動”をお届けするレストラン。



本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先



春キャベツのホイコーロー

柔らかくて甘い春キャベツが主役のホイコーロー！
MekKe!特製の甘辛味噌ダレが、野菜や豚肉に絡み
合ってごはんがすすむ逸品です。



真鯛の発酵バターソース

桜の季節に脂が一番のついている、いまが旬の
真鯛。ふっくらとした締まった身を、
那須りんどう湖レイクビュー自家製
「ジャージー発酵バター」を使用した芳醇な
ソースに絡めることでリッチな味わいに。



Spring Menu



牛乳からチーズを作る際に出る「ホエー」を与
えて飼育された母豚から生まれた豚「ヤシオ
ポーク」を栃木県千本松地域から仕入れました。
甘く、風味とこくがあるおいしい脂を持つ豚肉
に香草を加え、富士の溶岩石グリルで香ばしく
焼き上げた最後に、桜チップのスモークで華や
かな香りを添えて。



菜の花と筍のピザ

菜の花のほろ苦さ×渋みある筍の相性は
抜群！溢れ出すとろ〜り濃厚チーズがアク
セントになり、野菜だけなのに多彩な味を
楽しめる欲張りPIZZA♪



ヤシオポークの桜チップスモーク





み～んなだいすき！期間限定

strawberry sweets buffet

スカイベリーのデザートピザ

次世代スターいちごと称される“スカイベリー”。
栃木県産のなめらかでジューシーな大粒を仕入れ、
ピザから溢れるほどにトッピング♡大人も子どもも喜ぶ
デザートが新登場！

そのほかにも、“とちおとめ”を使用した“バームクーヘン”や“パンプディング”など
「いちごフェア」では全9品のスイーツがお楽しみいただけます。



Style



ランチbuffet（食べ放題+ソフトドリンク飲み放題）
11:00～15:30（最終受付14:00）
平日：大人：2,700円/小学生1,800円/3歳～未就学児 500円
土日祝：大人 3,000円/小学生2,000円/3歳～未就学児 500円

薪グリルステーキディナー：17:00～20:00（最終受付19:00）
メニュー例：オーストラリア産サーロインステーキ
180g 3,000円/250g 3,700円/450g 5,000円
※アメリカ産、国産もごございます。※金・土・日・祝日のみ営業
※各メニューともオードブル、サラダ、カレー、デザート食べ
放題/ソフトドリンク飲み放題付き
※4/27～5/6はbuffet（90分食べ放題）に内容が変更になります。

Shop Data



店舗名：那須の恵み Mekke! buffet&マルシェ / TEL：0287-76-3111