

報道関係各位

2023 年 6 月 13 日（火）

**【まかど観光ホテル】
夏の BBQ 風ファミリーバイキング
「スペアリブ×ホタテ」が食べ放題の夏限定ラインアップ**



青森の夏を満喫！ BBQ 風ディナーバイキング

まかど観光ホテル（所在地：青森県上北郡野辺地町、支配人：大森大輔）では、2023 年 7 月 1 日（土）から 8 月 31 日（木）までの期間限定で「夏の BBQ 風ファミリーバイキング」を開催。夏まつりシーズンを見据え、地元の名産「陸奥湾産帆立」「青森海峡サーモン」に加え、肉料理を充実させたディナーバイキングをご提供します。

当ホテルの特色である、本格中華と郷土料理を融合させた「青森の味覚バイキング」で、青森の魅力を積極的にアピールしていきます。

●自分好みの食べ方が楽しめるファミリー向けバイキング

陸奥湾名産のホタテは、刺身・握り寿司・炊き込み御飯などに加え、7 月からは、テーブルで焼立てを味わえる青森の漁師めし「陸奥湾産ホタテ味噌貝焼き」と、食欲をそそるスパイシーな「帆立カレー」を新たにご用意。帆立の甘味が引き立つ、程良い辛さに仕上げしており、骨付きフランクや蟹爪フライと組み合わせれば、さらに味わい深い一品に。

メインメニューのローストビーフやスペアリブは、豪快に味わうだけでなく、サラダコーナーの夏野菜と一緒にドッグパンでサンドした自分だけのアレンジが楽しめます。青森海峡サーモンと夏野菜にお好みのドレッシングをかけて食べるサーモンサンドも料理長が薦める食べ方のひとつ。

好評メニューの中華の代表格「海老のチリソース煮」は継続でご提供。暑い日でも食が進む、「冷やし麺」を、坦々麺風・トマト・中華の3種のスープでご用意します。



【写真①】



【写真②】



【写真③】

【写真①】2種類の味が楽しめるスペアリブと、ジューシーな骨付きフランク。

【写真②】特製ローストビーフ。

【写真③】青森の漁師めし「陸奥湾産ホタテ味噌貝焼き」は、今回からテーブルで焼立てを味わえる。

●BBQ 感を演出する「海鮮メニュー」

BBQ と言えば、炭火で大きなお肉を豪快に焼き上げる他に、海の幸も欠かせないポイント。今回は「サザエ・イカ焼き」を海鮮メニューとして追加します。

海鮮&キッズメニュー

小さなお子様と一緒に
夏のバイキングをご堪能ください！



小さいお子様向けのキッズメニューをリニューアルし、「海老フライ／鶏の唐揚げ／ナポリタン／帆立グラタン／ミニハンバーグ」など充実の内容に加え、デザートのゼリーやプリン、夏限定で「レインボーシロップのかき氷」を無料サービス。



●朝食は郷土料理満載の「和洋約 50 種類のバイキング」
陸奥湾産帆立の他に、青森県民のソウルフード「イカメンチ」、味噌生姜おでん、せんべい汁、大間の海で獲れた「つるあらめ昆布」を使った大間漬け、にんにくふりかけなど、ご出発の直前まで青森の魅力を満喫できます。

●夏のBBQ風ファミリープランのご予約はこちら

公式ウェブサイト：<https://bit.ly/43MyzxX>

＜大人2名様+小学生1名様で和室12畳にご宿泊の場合（平日）＞※消費税・入湯税込

大人お一人様あたり 9,450円～／小学生お一人様あたり 6,510円～

合計：25,410円～（日にちや人数で料金は変わります。）

■ホテル情報

【所在地】〒039-3175 青森県上北郡野辺地町湯沢9

【アクセス】JR野辺地駅より車で10分／東北自動車道「青森東IC」より車で50分

【階数】6F

【客室数】73室

シングル（3室）、ツイン（1室）、スイート（4室）、ロイヤルスイート（1室）、

和室12畳（63室）、特別和室（1室）

【ウェブサイト】<https://sanrok-makado.com/>

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

本リリースに関するお問い合わせ

まかど観光ホテル 担当：大森

TEL: 0175-64-3131 FAX: 0175-64-3137

Email: makado@mystays.com