

【問い合わせ先】

つつじのまち観光課つつじが岡公園係

電話 0276-72-6718

担当 大森、八木

報道機関各位

里沼リゾートオープニングイベント「KOMORINU フェスタ」開催！
Hotel KOMORINU のレストラン「Four season dining」絶賛営業中！

里沼リゾート Hotel KOMORINU（サイクリングターミナル）とキャンプ場バーベキュー場のオープンを記念し、オープニングイベント「KOMORINU フェスタ」を開催します。ぜひ、お越しください。

と き 6月15日（土）午前9時～午後4時

ところ 里沼リゾート Hotel KOMORINU 南側つつじが岡公園 館林市花山町2912-3

内 容 ・ 市民団体などの出し物（演奏など）

・ キッチンカー出店

・ フリーマーケット

・ こども広場（フワフワエア遊具、ヨーヨー釣り、スーパーボールすくい、輪投げなど）

その他 フリーマーケット出店者を募集中！

募集数 20区画（1区画：3m×3m）

出店料 1区画 1,000円

申込み 右記二次元コードへ



キッチンカー出店者を募集中！

募集数 10区画（1区画：5m×2m）

出店料 1区画 2,000円

申込み 右記二次元コードへ



出展者募集の問合せ：里沼リゾート Hotel KOMORINU 0276-60-4131



Hotel KOMORINU のレストラン Four season dining が絶賛営業中！

春は桜、夏は花ハス、秋は紅葉、冬の白鳥と、城沼の目の前のレストランから四季の移ろいと豊かな自然を感じる事ができます。旬の食材を使用した料理をお楽しみください。



【Four season dining の魅力ポイント】

- ・ 夕食メインには明治時代から生産されている上州牛のステーキやすき焼き！
- ・ 〆の料理には市内めん小町さんから仕入れている幅広のひもかわうどん。幅が8センチもありモチモチした食感！
- ・ 刺身は日本名水100選、箱島湧水のすぐそばにある、あずま養魚場オリジナルブランド「シルクサーモン」。上品な味わいと舌触りはシルクのような滑らかさ！
- ・ 鮎の塩焼きも良質な脂が作り出す上品な味わいが人気！
- ・ 料理やデザートに使用する卵は市内大久保養鶏所の卵を使用。濃厚な黄身は味わい深く透き通った卵白が特徴！
- ・ パケットは小麦の良い香りと噛むほどに味の増す、市内ふらっぐさんのパンを使用！
- ・ 新鮮野菜にディップする花豆味噌は大豆を使用した味噌とは異なる旨味やまろやかな塩味が特徴で妙義山ふもとの富岡市から直送。
- ・ 鶴舞う形の群馬県のクチバシにあたる館林市。館林市を群馬の入り口とし館林市を中心に群馬県の魅力を料理を通じてPR！

レストランの問合せ：里沼リゾート Hotel KOMORINU 0276-60-4131