

2016年7月15日(金) OPEN ! ツインリンクもてぎ ホテル内レストラン リニューアルのご案内

森の中のモビリティテーマパーク ツインリンクもてぎ(栃木県茂木町)は、ホテルツインリンク1階にある「レストラン グリーンベイ」をリニューアルし、食べることを“五感”で楽しむ「森のレストランMARCHERANT(マルシェラン)」として装いを新たに7月15日(金)にオープンいたします。

新しい店内には石窯のあるオープンキッチンを新設し、素材の旨みを閉じ込めたアツアツ焼きたての石窯料理をはじめ、栃木県、茂木町の地場産食材を使った料理をご提供いたします。シーズン、曜日によりお子様を連れたファミリーのお客様にもお楽しみいただけるようビュッフェスタイルも取り入れ、オープンキッチンで調理し、仕上げご提供いたします。



「森のレストランMARCHERANT(マルシェラン)」は、“五感”(見る・聴く・薫る・味わう・触れる)で味わい、食べる喜びの再発見をコンセプトにオープンいたします。

お越しいただくお客様に、ツインリンクもてぎの森のアクティビティ体験にとどまらず栃木県、茂木町の“食”も楽しみ尽くしていただきたいとの思いから、株式会社キッチンエヌ 中村新氏に監修いただいたほか、茂木町の自然農園「空土(くうど)ファーム」に協力いただきました。農薬を一切使用していない季節の旬な野菜をはじめ、栃木県の食材をふんだんに使ったオリジナルメニューをご提供いたします。

また、店内には、実際の畑を再現した菜園を備えました。自然の恵みを受けながら力強く育つ野菜をご覧いただける予定です。

生まれ変わるツインリンクもてぎの新しいレストランをより多くの方々に興味を持っていただければ幸いです。

名称 : 森のレストランMARCHERANT(マルシェラン)
 (市場とレストランを合わせた造語。活気あるレストランをイメージしました。)

オープン : 2016年7月15日(金)
 場所 : ホテルツインリンク内 1階
 料金 : ランチ 1,100円～ デイナー 1,800円～
 営業時間 : ランチ 11:30～14:00 デイナー 17:30～21:00
 ※ディナービュッフェ営業日はホームページでご案内いたします。
 席数 : 250席

<参考資料>

●料理メニュー開発

株式会社キッチンエヌ 代表取締役 中村新 氏
(プロフィール)

1959年和歌山県生まれ。辻調理師専門学校の教職を経て渡欧。三ツ星レストラン等で修行を積み、帰国後はフランス料理店のシェフを歴任。1995年に開業したホテルピエナ神戸では、総料理長を務める。

1998年、店舗開業の指導や料理人の地位向上、食文化への貢献をはじめ、食に関する全ての指導を目的とした「株式会社キッチンエヌ」を設立。銀シャリと干物「一夜一夜」のプロデュース、また「Café&Meal MUJI」の顧問をするなど、数々の食ビジネスコーディネートを手がける。

●自然農園 空土(くうど)ファーム

空土ファーム代表 松原努 氏

1970年三重県生まれ。早稲田大学文学部卒業後、自然食品業に勤務の後、自身もアレルギー体質であったことから、食の問題に関心を持ち、私たちが生きていくことで、できるだけ環境、未来、地球に負担をかけない暮らしをしたいとの思いから、有機農家研修、福祉作業所にて有機農業スタッフとして栽培技術を学び、2005年より茂木町にて就農。

◆ ツインリンクもてぎ入場料金 ◆

| | 入場料金 | | 駐車料金 | |
|--------------|---------------|----------------|--------|------|
| | 大人 (高校生以上) | 子ども (中学生以下) | 4輪 | 2輪 |
| 平日 土・日・祝日 | 1,000円※ | 無料 | 1,000円 | 500円 |

※大人の方には入場ゲートにて、場内をご利用いただける「500円ご利用券」を進呈いたします。
(特別レース・イベント日は除きます)

【特別レース・イベントのご案内】

8/14(日)花火の祭典“夏”、8/20(土)・21(日)ツインリンクもてぎ2&4レースは特別料金となります。

・特別レース・イベントの観戦および観覧には別途観戦・観覧券が必要です。

・ツインリンクもてぎ2&4レース開催期間中はレースを観戦されない場合、1台分の駐車料金で乗車定員人数までご入場いただけます。