

3.12 sat

グランピングで体感する、食す、高級苺スイーツ。



## PREMIUM TOUR

プレミアムツアー

道の駅うつのみや ろまんちっく村

3.12 sat

大人·小人同額 5,800 yen(稅込) お土産>ハート&ベリーのいちご

\* 集合場所

12:30 道の駅うつのみや ろまんちっく村 第2駐車場

13:10 JR 宇都宮駅 西口

**※** 行 程

各集合

場所より 出発



『ハート&ベリー 苺の楽園』 苺摘み・苺ジェラートづく



\*写直はイメージです。

『みのりの森』

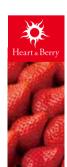
オトワレストランの高級苺スイーツを攝能、ハート&ベリーの苺を使用したアフタヌーンデザートです。 音羽シェフからの美味しいデザートトークもお楽しみください。

現地解散 17:00 宇都宮駅 西口行き 送迎出発

16:30



FLAVORとは旬、旨味、香り。GLAMPINGはグラマラス+キャンプの造語で、手ぶらでも楽しめる快適なサービス付きのキャンプ 体験のことです。地元シェフによる地産の旬の食材をふんだんに利用した料理が提供され、なおかつ周辺を満喫できるアウトドア アクティビティ。大自然と地域の旬や旨みをゆったりと楽しむFLAVOR GLAMPINGをお楽しみください。







株式会社ハート&ベリー 代表取締役 野口 圭吾

『ハート&ベリー』こだわりの電解水酵素で栽培した、芳醇で濃厚な味の極上の苺、完熟とちおとめ。 「ハート&ベリー」は、完熟でも実がしっかりとしていて日持ちし、その味は甘い のはもちろんのこと、苺らしい酸味とのバランスが良く、芳醇で濃厚な味、鮮やか

な赤色、艶が特徴です。 苺の命と言われる水には電解水を使用し、減農薬に努めながら酵素栽培によっ

て、より安全で美味しい高品質な苺です。 都内一流ホテルや高級レストランの多くのシェフに愛され、料理やデザートを美 しく彩るまさに『極上の苺』。この季節にしか味わえない美味しさを、是非たっぷ りとお楽しみください。



FLAVOR GLAMPING Otowa Heart & Berry



『オトワレストラン』地元のこだわりを育んだからこそ生まれる至高の料理。

グランピングで体感する、食す、高級苺スイーツ。



**towa** Estaurant





地元に35年かけて フランス料理を根づ かせてきた父、音羽 和紀と共に栃木のテ ロワールを追求し、 栃木から発信する地 産地消フレンチの新 たな表現に挑戦して います。



■幼児についてはお問合せください。 ■募集人員は20名(最少催行人数10名) ■添乗員同行 ■旅行代金に含まれるもの/行程内の交通費、バス代、飲食代、保険、現地ガイド ■旅行代金に含まれないもの/行程にない交通費、追加体験費用、他個人的費用 ■受付/1名様から受け付けます。 ■参加者用意/動きやすい服装(防寒)、汚れても良い靴 <注意事項>コース表に記載されているお時間は目安であり、交通事情・天候などで変更になることがあります。モデルツアーのため写真撮影、アンケートの記入にご協力をお願いいたします。

●旅行企画·実施●



TEL.028 (689) 8782 FAX.028 (665) 8678

〒321-2118 宇都宮市新里町内254番地(道の駅うつのみやろまんちっく村内) 栃木県知事登録旅行業第2-677号 国内旅行業務取扱管理者:原田和之 本社営業所 ▶受付時間 / 10:00~18:00