

Press Release

報道関係者各位

2018年5月吉日
株式会社ウォーターマークホテル長崎

【焼きたてピッツァマルゲリータが初登場】

何度も食べたいランチメニューがリーズナブル価格でリニューアル！

ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町7-9、総支配人:山本淳)では、2018年6月1日(金)より新ランチメニュー「夏のランチアラカルト」がスタートいたします。

5種の新しいメニューはオーブンで焼き上げる本格ピッツァマルゲリータをはじめ、和食料理長こだわりのうるめ節を使った上品な出汁で食べる“冷やし五島うどん”。また、2016年にハウステンボスグルメフェスにて優勝を勝ち取った“レモンステーキ丼”も夏バージョンになって新登場。

さらに今回の新メニューは、販売価格が800円からとリーズナブルな価格となっており、より一層選ぶ楽しみを充実させたラインナップとなっております。

①新メニュー注目度 No.1

本格「ピッツァマルゲリータ」1,300円(税込)

トマトソースとモッツァレラチーズ、バジル、それぞれの素材が持つシンプルな美味しさと焼きたてで芳ばしい生地の旨味を味わえるスタンダードなピッツァマルゲリータ。



②ファン待望の究極のご当地グルメ

「レモンステーキ丼」1,400円(税込)

2016年に開催されたハウステンボスグルメフェスで優勝に輝いたレモンステーキ丼が夏バージョンになって登場。ジューシーなお肉に特製ダレとレモンの酸味でさっぱりと召し上がれるファン待望の丼。



③出汁にこだわった和食料理長が作る

「豚茄子生姜レモン風味の冷やし五島うどん」800円(税込)

うるめ節を使った上品なこだわりの出汁と、爽やかなレモン風味、つるんとしたのど越しが特徴の長崎名物『五島うどん』。何度も食べたくなる驚きのリーズナブル価格。

