

お客様各位

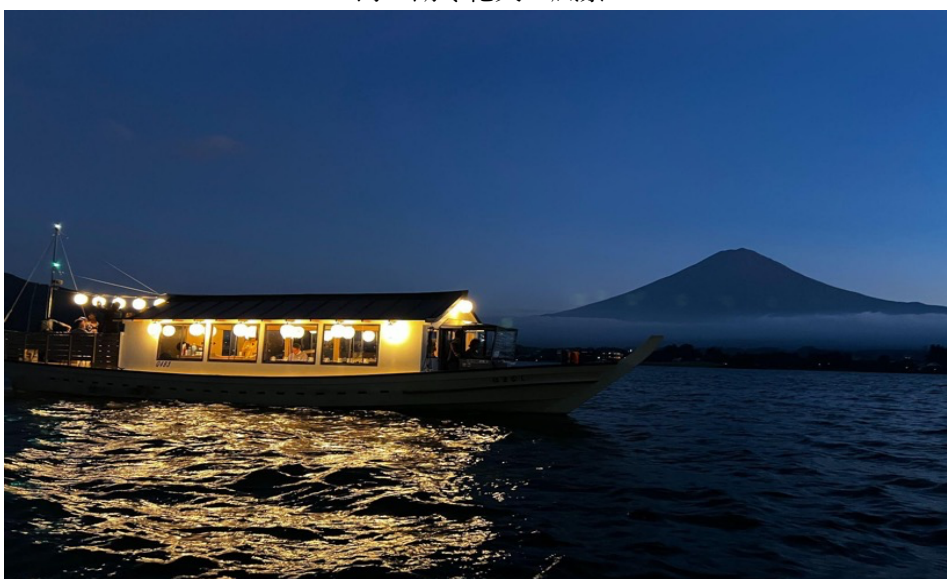
2024年12月吉日
スリーシックスティ・チャンネル株式会社

河口湖で唯一の湖上レストラン『冬花火スペシャルプラン』のご案内 『HAMANASHI HOUSEBOAT』から、澄み切った夜空を彩る冬花火を鑑賞しませんか？

河口湖唯一の湖上レストラン『HAMANASHI HOUSEBOAT』の企画・運営を手掛けるスリーシックスティ・チャンネル株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：坂口元邦）は、2025年1月25日（土）～2月23日（日）に開催される「河口湖冬花火」を満喫できる『冬花火スペシャルプラン』（以下、「本プラン」という）を本日17:00より発売し、予約受付を開始することをご案内いたします。



河口湖冬花火の風景



富士山をバックに河口湖を回遊する『HAMANASHI HOUSEBOAT』

本プランは、2025年1月25日（土）～2月23日（日）までの土・日曜日（全10回）に開催される「河口湖冬花火」を屋形船から満喫できる、各回先着12名様限定のプランです。各回、河口湖 第七棧橋を午後19時に出航し、河口湖町を拠点に活躍する『mieux restaurant』の大森顕一シェフが腕を振るった「プレミアムディナーボックス」と山梨県産の「厳選ワイン」を味わいながら、唯一無二の特等席で花火を楽しむことができます。



『mieux restaurant』の大森顕一シェフ



「富士河口湖花火プレミアムディナーボックス」食材イメージ

お客様には、3種のワインペアリングを楽しめる「富士河口湖花火プレミアムディナーボックス&ワイン」25,000円（税サ込）と、ソフトドリンク付きの「富士河口湖花火プレミアムディナーボックス」22,000円（税サ込）の2つのプランをご用意しております。花火の鑑賞とお食事を交えた約1時間半のツアーになります。ぜひこの機会に華やかで記憶に残る「河口湖冬花火」をご堪能ください。

=====
プラン情報：

A：富士河口湖花火プレミアムディナーボックス&ワイン（3種）

25,000円(税サ込)

「河口湖の冬花火と旬の味覚を満喫する」をテーマにしたディナーボックスとワイン（3種）

B：富士河口湖花火プレミアムディナーボックス

22,000円(税サ込)

「河口湖の冬花火と旬の味覚を満喫する」をテーマにしたディナーボックスとソフトドリンク

=====

留意点：

【集合時間】 19:00

※集合時間を過ぎた場合はお待ちできません。また返金もできかねますので、必ず時間厳守でお集まりください。

【乗船時間】 1時間30分

トイレは船内にございます。ご安心ください。途中の下船はできません。

【お子様】

12歳以上を推奨いたします。小学生以下のお子様はご乗船をお断りする場合がございます。小学生以下のお子様連れの場合は、必ず事前にお問い合わせください。

【発着乗船場】 河口湖 第七棧橋

〒401-0303 山梨県南都留郡富士河口湖町船津浜 第七棧橋

第七棧橋の周辺には、無料駐車場がございます。

【食物アレルギー】

食物アレルギーをお持ちのお客様は、予約時に必ずお申し付けください。

【欠航】

雨天による花火の中止、悪天候（強風）や船の故障等が発生した場合には、当日でも運航を中止させて頂く可能性がございます。

【キャンセルポリシー】

お客様都合でのキャンセル・変更は、来店時間より起算して下記の通りキャンセル料を頂戴いたします。

24時間前（前日17:30まで）：ご予約料金の100%

48時間前（前々日17:30まで）：ご予約料金の50%

=====
店舗情報：

HAMANASHI HOUSEBOAT

〒401-0303 山梨県南都留郡富士河口湖町船津浜 第七棧橋

090-9900-3701

HP：<https://hamanashi.jp/jp>

Instagram：<https://www.instagram.com/hamanashi.houseboat/>

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/ja/hamanashi-houseboat/reserve/landing>

=====

HAMANASHI HOUSEBOATとは

数々の飲食店や商業施設のプロデュースを手がけ、やまなし美食立地コーディネーターを務める「不可 Kafuka Tokyo」の宮下大輔氏とともに、富士北麓エリア・河口湖周辺を拠点とするシェフや料理人とタッグを組み『山梨ローカルガストロミー&アート』をテーマに今年9月にオープンした河口湖唯一の湖上レストランです。

mieux restaunt 大森顕一シェフについて

山梨県忍野村出身。都内有名フレンチレストランで6年勤務し、2004年から2007年までフランスのミシュラン星付きレストラン6店舗で部門シェフとして修行を積む。帰国後、ウェディング業界で活躍し、いくつかの迎賓館で料理長を歴任。2023年にフランス語で“よりよい”を意味するmieux（ミュウ）を店名にし、「mieux restaunt」を開業。その時々により良いものを食材や調理法に取り入れることで、シンプルで“無理のない美味しさ”を目指しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

スリーシックスティ・チャンネル株式会社 担当：坂口 TEL：090-9900-3701

