



薪火と炭火の極意を試す！ BBQ本格派も唸るグリルが付いたグランピングが限定オープン。 — ワンランク上のアウトドア料理に挑戦 —

株式会社ハンズアウトドアリゾートは、グランピングヴィラハンズ河口湖で 秋の森林浴とBBQの聖地カンザスシティスタイルを満喫できる「薪火&炭火BBQプラン」を 2022年11月1日より発売いたします。



目の前には絶景の富士山



薪火で楽しむカンザス式バックリブ

「冒険心を刺激する遊びの感動体験」を大切にしながら、新しいアウトドア・ラグジュアリーのカたちを目指している弊社は、これまでアウトドア初心者が最初の一步として楽しめるグランピングを開発しておりましたが、屋外の食事をワンランクアップさせるための一つとしてBBQ本格派も初心者と一緒に楽しめるよう、薪火と炭火両方楽しめるグリルを完成させました。雨の日でも気にせず、アウトドアダイニングを楽しむことが出来ます。

・薪火BBQプラン 「薪火と炭火」の特徴とは

フレンチやイタリアンでは食材によって薪火と炭火の特性を伝統的に使い分けてきた歴史から「脂身が得意な炭火」と「赤身が得意な薪火」と言われています。

BBQの聖地カンザスシティスタイルのバックリブと、アンガス牛のサーロインで薪火と炭火を是非食べ比べてみて下さい。



薪火と炭火が両方楽しめるグリル



客室にはジャグジー、ストーブ、シェラフ

商品概要

発売日：2022年11月1日

プラン名：【1泊2食付き】パティオヴィラオープン
薪火BBQプラン

料金：1室料金 (2名様利用時) 41,200円 ～

夕食：カンザススタイルバックリブコース

マルシェ（お酒に合う前菜や野菜のビュッフェスタイル）/
カンザス式 バックリブ/アンガス牛 サーロイン/ソーセージ/
忍野豆腐の鍋/メのほうとう

朝食：小林鶏卵の新鮮たまごのスキレット料理

【注意事項】お子様用のお食事メニューの提供はございません。
小学生未満のお客様で、お食事が一名様分必要な場合は大人様と同じプランをお申込み下さい。また、お布団や添い寝を希望される幼児のお客様は、2名様までとなります。食材の内容は季節により異なりますので、予めご了承下さい。お客様の安全面を考慮致しまして、ご飲食のお持ち込みはご遠慮いただいております。

グランピングヴィラ ハンズ河口湖 <https://gv-hanz.jp/>

商号：株式会社ハンズアウトドアリゾート
所在地：〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜
2-2-8 アーバンセンター新横浜3階
代表者：代表取締役 韓 宇 設立：2019年8月
事業内容：アウトドアリゾート事業/宿泊レジャー施設の
運営/飲食事業/ワイン事業 資本金：2000万円

本プランに関するお客様からのお問い合わせ先
グランピングヴィラハンズ河口湖
〒401-0310 山梨県南都留郡富士河口湖町
勝山3283-1
TEL：0555-72-8282（9：00～18：00）
mailto：yoyaku@gv-hanz.jp

本リリースに関する報道お問い合わせ先
株式会社ハンズアウトドアリゾート
グランピングヴィラハンズ河口湖
担当：梅澤
TEL：0555-72-8282
mailto：omezawa@gv-hanz.jp