

北海道産・十勝産の新鮮食材を、職人こだわりの天ぷらコースでご用意 「蝦夷天ぷら 鶴来」店名変更 & 店内全面リニューアル

森のスパリゾート北海道ホテル(帯広市西7条南19丁目1番地、取締役社長:林克彦)は、ホテル1階の天ぷら専門店「天ぷら鶴来」の店内を全面改修し、店名を「蝦夷天ぷら鶴来」に変更してリニューアルオープンいたします。

新たな「蝦夷天ぷら鶴来」は、店名の通り北海道産・十勝産の新鮮食材を厳選し、天ぷら職人こだわりの調理方法と提供方法で、素材の味や香りを極限まで引き出し衣の中に閉じ込めた特別な天ぷらコース料理のみを提供いたします。

店内は特別な時間をゆっくりとお過ごしいただけるよう、黒と木目を基調としたデザインとし、高級感の中にもくつろぎを感じる特別な空間に仕上げました。

生まれ変わった「蝦夷天ぷら鶴来」で、季節食材の本来の美味しさをぜひご堪能ください。



「蝦夷天ぷら鶴来」 営業概要

- リニューアルオープン : 2021年3月19日(金) 18:00
- 定休日 : 毎週 水・木曜日
※祝日・祝前日の場合は営業いたします。
※定休日の詳細はホテル公式WEBサイトにてご案内
- 営業時間 : 18:00~21:00まで
※食事開始は18:00~又は19:00~のいずれか
- コース料金 : 14,000円(税込)
- 利用可能人数 : 1日あたり6名様まで
- 予約受付 : ご利用日当日の17:00まで
- ご予約・お問合せ : TEL 0155-21-0001(代表) レストラン予約まで
(受付時間 9:00~19:00)

