

関係各位

2023年12月14日

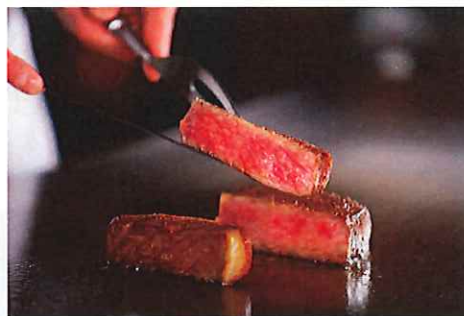
小樽の旅情を感じるディナー 『鉄板焼き ころろ』 2023年12月20日営業再開

北海道小樽市に位置するグランドパーク小樽（築港 11-3、客室数: 296 室、総支配人: 柳島 司）は、2023年12月20日（水）より、ホテル内レストランである『鉄板焼き ころろ』の営業を再開します。

■『鉄板焼き ころろ』の特徴

『鉄板焼き ころろ』は、小樽のベイエリアにあるグランドパーク小樽の2階に位置し、ホテル内の他のレストランとは隔てられた静かで落ち着いた空間で食事を楽しむことができる“隠れ家的レストラン”です。

北海道自慢の白老牛や北海道・小樽近海で獲れるアワビや北寄貝など、旬の食材を使用した料理を提供します。常に旬の食材を使用するため、料理内容は当日までのお楽しみとさせていただきます。



- ◆営業開始: 2023年12月20日（水曜日）から
- ◆営業時間: 17:30～21:00（最終オーダー20:00）
- ◆定休日: 毎週火曜日（2024年1月2日は営業）
- ◆料金: ともしびコース 一人当たり 20,000円

- ◆ご予約: レストラン係 TEL 0134-21-3402 Email: fnb.gpot@parkhotelgroup.com

宿泊プランには、スパークリングワインとクラブラウンジ利用の特典が付いています。

■小樽の旅情を感じる空間—

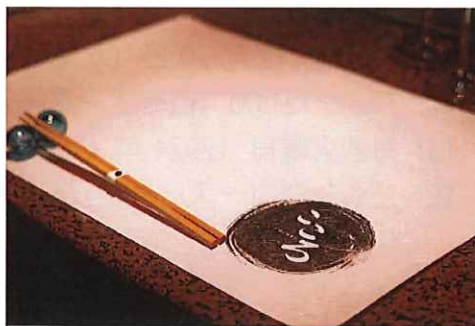
『鉄板焼き ころろ』は、歴史ある街・小樽におけるダイニング体験を重視したレストランです。入口でお客様をお迎えする暖簾は、明治2年に創業し、大漁旗なども手掛ける「旗イトウ製作所」に染色や製作を依頼しました。

また、鉄板焼きカウンターでは、スタッフが食事用のマットとして使用する和紙に店舗印を丁寧に押す光景が広がります。その印は、昭和19年創業で、小樽職人の会にも名を連ねる「松田印判店」の作です。

食事をするカウンター上には、明治36年創業の「浅原硝子製造所」による浮き玉を模したガラス製の箸置きをご用意しており、食事の席からは浮き玉を使用したキャンドルによる灯りの演出をお楽しみいただけます。

「浅原硝子製造所」は、日本において初めてガラス製の浮き玉を制作した製造所として知られており、日本で唯一、現在もガラスの浮き玉を作り続けています。浮き玉は、小樽の漁業とガラス産業の礎となったものであり、小樽旅情を誘う欠かせないアイテムとなっています。

『鉄板焼き ころろ』では、小樽の歴史に根ざしたアイテムを通して、小樽ならではの食と旅の体験をお楽しみいただけます。



■大切な人との大切な時間にー

『鉄板焼き ころろ』は、大切な人との特別な時間やお客様の接待など、さまざまなシーンでご利用いただけます。半円形になっている鉄板焼きカウンターでは、ご家族やお友達同士がお互いの顔を見ながら食事を楽しむことができます。



* * *

グランドパーク小樽ではこれからも、様々な商品や料理、サービスを通して、小樽における魅力的な食と旅の体験の提供を目指してまいります。

グランドパーク小樽について：

札幌からわずか 35km、石狩湾に面して建つ小樽市内随一の国際的なラグジュアリーホテル。運河や石造り倉庫、ガラス工芸などで有名な観光都市・小樽のベイエリアに位置し、市内最大 296 室ある客室やスイートルームからは、石狩湾や小樽港マリーナなどのオーシャンビュー、または、小樽市内や天狗山などの眺めを満喫できる。5 つの飲食施設のほか、大小 10 の宴会場・会議室、婚礼施設を完備。北海道最大級の規模を誇るショッピングモール・ウイングベイ小樽に直結し、滞在と共にショッピングや各種エンターテイメントなど、天候に左右されないアミューズメントが楽しめる。また、世界的に有名なゴルフコースやスキー場へのアクセスも良く、四季折々のアクティビティを楽しむにも最適なホテルです。



GRAND PARK
OTARU

Media Release

グランドパーク小樽の詳細については、公式ホームページ grandparkotaru.com または、公式 SNS - [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#) [X](#) をご覧ください。

このリリースに関するお問い合わせ：

グランドパーク小樽 マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚）

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: pr.gpot@parkhotelgroup.com