



VIEW 通信 — 8・9月号



1. ぐあいさつ
スタッフ紹介 料理長 松永真治
2. 岡山情報 「瀬戸内国際芸術祭」
ビューホテルニュース
「楽天トラベルマスター受賞」
3. 五感アスミ情報
おもしろSHOP「激うま店」
4. ビューコラム「夏の夜野菜」
あちこちQ and A

●ぐあいさつ●

お帰りなさいませ。本日も暑い中、お仕事大変お疲れ様でございます。

このビュー通信は、お客様のお役に立ちます。

ホテル周辺・ホテル内の様々な情報をピックアップし、スタッフ全員で作成致しました。ご意見・ご感想等ございましたら、ぜひお聞かせ下さい。

ごゆっくり、お寛ぎ下さいませ。

フロントスタッフ 篠丸 じゅり



モテモテ



スタッフ紹介 vol.7 by レストランスタッフ 藤井 菜美

今回はレストランの料理長！
松永さんをご紹介しますよ！

出身：岡山県津山市
血液型：A型
年齢：秘密♡笑
趣味：ゴルフ
見かけによらず「メ」とスイーツが大好き！

実は!! 英語も好きは松永さん!!
未知りなことでお話しも盛り上がること間違いなしです!!

松永真治



松永さんの料理はデザートは最高♡♡私もお好きです!!



瀬戸内国際芸術祭

【フロント:恒次 麻希】

～アートと海を巡る百日間の冒険～



- 島々での7つの心得
- ① 自分が出したゴミは必ず島から持ち帰る
 - ② マナーを守って鑑賞しよう
 - ③ 帰りの船の時刻を事前に確認
 - ④ トイレは見つけたら清ませよう♡♡♡
 - ⑤ 混雑を避けて楽しい島を巡ろう
 - ⑥ 飲み物や食べ物には早めに確保
 - ⑦ 島への自家用車の乗り入れは控えよう

今年の7月19日(海の日)から10月31日までの約百日間、瀬戸内海の7つの島と高松を会場に、瀬戸内国際芸術祭は開催されています。

高松・豊島・女木島・男木島・小豆島・大島・犬島

島々が持つ鬼まかアートを掛け合わせ、瀬戸内海の島と海の魅力を世界に向けて発信し、「世界の若者を生かす」と「海の復権」を目指しています。

料金券：一般 ¥5000 高校生 ¥3000 中学生以下無料
(前売 ¥4000 ¥2500)

詳しくはHPから
HPアドレス → <http://setouchi-artfest.jp>

フロントにパンフレットもご用意しておりますのでお気軽にお尋ね下さいませ。



ビューホテルニュース

作成者 池田加奈

『楽天トラベルマスター-2009年・2010年 2年連続受賞』



『楽天トラベルマスター』というのは、楽天トラベルが「選んだ」達人です。

全国25000施設のうち、約30施設が受賞した名誉ある賞です!! (岡山では当館のみ)

お客様は旅行に行くならたくさんのお思い出を作りたい!!

だけ、旅行計画は不安もある...

そんなお客様が安心して予約できるように、宿の情報やサービスを解りやすく、そしてワクワクと共にお届けしております。

宿泊されるお客様へのバグかけはもちろん出発前のお客様へも厚いおもてなしを実践するお客様の旅行を支える達人の宿に贈られる賞です。

(ロビーに掲示していますので是非、ご覧ください。)



五感 オススメ情報

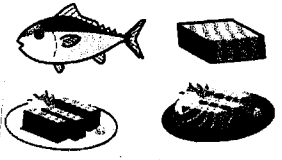
十番勝負テーマ 五感メニュー大々

8月が「ナグロ」 9月松茸 デス

4月から移りました十番勝負!! 8月は生のナグロ、9月は秋の味覚松茸をテーマに五感オリジナル創作料理が登場します。

8月「ナグロ」

- ナグロと岡山産黄うの生春巻
- ナグロと旬のアリビのステーキ生雲丹添え



9月松茸

- 松茸とヒジツ堅の垂ね造り柚子胡椒風味
- 松茸とタカ魚の包み揚子



十番勝負 8月、9月の創作メニューの一例です。

毎月6種の創作料理を皆様楽しんで頂く為に、又宿泊のお客様限定のお弁当をご用意しております。

五感特製ハンバーグ弁当 840円

〈夏限定〉岡山産備前牛カルビステーキ弁当(300円) 5つ星の蒲焼弁当(1000円)で元気回復可!!

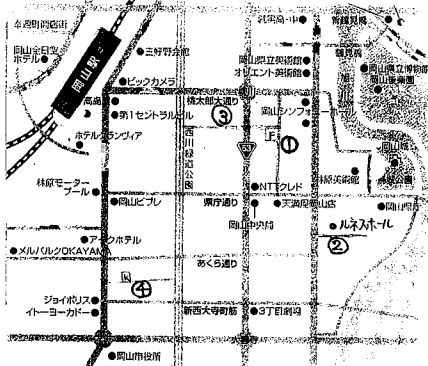


地元の食通が行く 激うま店

担当 篠田 好子

でははてすみません

① やはり 和・洋旬彩だいにんぐ 文感
お話し好きの料理長と天然のほほん女性店長がお持ちしております。是非一度お越し下さいませ。
試行錯誤で生まれた和・洋それぞれのツブによるコラボレーションメニューも 楽しみ下さい。
愛情たっぷり込めてお作り致します。
詳しくは別紙をご覧下さい。



地区の詳細は 篠田にお尋ね下さい♡



② 焼鳥 いもちゃん

ちょっといい塩加減かたまらない焼鳥は、ビールがぐいぐいすすみます。999円のもつ鍋も美味しいです!

予算1000円~3000円
TEL 086-232-1388
OPEN 17時~24時



③ イタリアンオステリア・ブランチ

30~40代、男性・女性共に大人気!! 炭火炊きのイタリア豚とイタリアの大粒マスタードがよく合います。なめらかな食感のじゃがいもニョッキも美味しいです!

予算3000円~5000円
TEL 086-233-0112
OPEN 夕方~翌2時



④ 魚真 (さし)

天然の魚と酒造りよりわけてもらっているしほりの吟醸酒にこだわったお店。ご主人が作る、魚の一夜札と、日本酒が最高によく合います。日本酒のチョイスはご主人にお任せして頂いて下さい。OPEN 夕方~23時

予算3000円~
TEL 086-227-9999

暑さを乗りこえろ!!!

簡単☆夏バテ対策



日本の夏は温度だけでなく湿度も高いので本当に過ごしにくいですね。しかも冷房の効いたオフィスと暑い戸外の温度差に体温調節機能が対応できず、体調を崩している方も多いのではないのでしょうか...。そんなあなたに!!! 今日はお部屋の部屋ごと簡単にできる夏バテ対策をご紹介致します!!

① お風呂で心身リラックス

- ★ 寝る前は、ぬるめのお湯にゆっくりに浸かりましょう
(副交感神経が活発になり、リラックス効果が得られ、ぐっすり眠ることが出来ます)
- ★ 目覚めには、熱いシャワーがオススメです!!
(交感神経が活発になり、しきんと目覚めることが出来ます。目覚めは生体リズムを整える効果があります)

② 簡単ツボマッサージ

- ★ 疲れた時、頭をスッキリさせるツボ
(足の裏の中央のせせこに人だまこ。左右の手の親指ともむらに強めに押します)
- ★ 疲労回復のツボ
(手の甲の、人差し指と親指の骨が合むところ。反対側の人差し指と親指と、手のひらを突きあわせるようにして押えます)

冷え症にオススメ!!!



お客様の悩みを解決!!

あるある

作成者: 池田 加奈

Q & A



- Q: 何泊か泊まるのですが、洗濯物はどうしたらいいですか?

A: ティンドリーのサービスがございます。お出し頂いた日の夜には仕上がりします。(有料)
また、徒歩10分弱の所に、コインランドリーもございます。その際、無料で、レンタルもしておりますので、ぜひ御利用下さい。
- Q: 仕事が終わって、部屋でゆっくりリラックスしたいのですが、マッサージのサービスはありますか?

A: はい、ございます。時間帯は最終スタート23:30くらいです。詳しくはフロントへお尋ね下さい。フロントにてご予約を承ります。(※日曜・祝日は21:00以降しかお受けできません。)
- Q: レストランで夕食の際、デザートが食べたいのですが、メニューにないのでしょうか?

A: お品書きには書いておりませんが、ご用意できます。アイスやシャーベットをご用意しておりますので、お気軽にスタッフへお尋ね下さい。