

【宿泊施設・飲食店】

## ホテル オーパヴィラージュ れすとらん キャンパーニュ



風味豊かな館山の恵みを洗練されたフレンチで



館山産の新鮮な食材をたっぷりを使用しています



海辺の小さなリゾートホテルで自遊なヴァカンスを

### 地産地消にこだわった料理を堪能できる他の滞在型レストラン

地元館山産の食材を存分に使用した新メニューを次々と展開。なかでも神戸レタスは抜群のおいしさで、オリジナル商品のレタスカレー(レトルト)、レタスドレッシングを観光施設などで販売中。

#### 館山産の農水産物を使用したメニュー

- ・ 神戸レタスのポタージュ
- ・ 布良漁港 伊勢海老のポワレ
- ・ ドラゴンフルーツのムース
- ・ 館山産いちじくの白ワインコンポート
- ・ 館山産いちじくのデザート

#### 使用している館山産の農水産物

レタス、伊勢エビ、いちじく、ドラゴンフルーツ、卵、米 ほか

### お店の DATA

住 所 : 館山市犬石 1687

定 休 日 : 不定休

営 業 時 間 : 【ホテル】フロントOPEN/7:00~23:00

【レストラン】※予約制

11:30~14:30(LO/13:00) 18:00~21:30(LO/20:00)

TEL・FAX : 0470-28-1000・0470-28-1431

U R L : <http://opavillage.com/>