

標高1500メートル、天空の高原へ!

グリーンシーズン 営業中

木曽福島スキー場

木曽町新開の木曽福島スキー場は、10月末までグリーンシーズンの営業を行っています。爽やかな初秋の高原へ、ご家族・友人とお出掛けください。



**人気のスリランカカレー
限定バージョンで提供中**

昨季のスキーシーズン中、大人気だったスリラン

カレーバージョンに向けて「グランピングエリア」も整備。暖房完備、大きなベッドのあるおしゃれな宿泊施設に、ギャンブ



10月から。
天気の良い日は屋外テラス席で食べるのもおすすめ。
営業は10月末まで、午前11時～午後2時。

DATA

木曽町新開10034 TEL:0264・27・6021 HP:<https://kisofukushima-ski.com/>

御嶽山望む新設デッキでBBQ

中央アルプスや乗鞍岳を望みながら、炭火バーベキューが楽しめます。

グランピングは 10月～予約受付

木曽福島スキー場のグリーンシーズン営業は、今季が初めて。霊峰・御嶽山を間近に望むグランピングを、大勢の人に通年楽しんでもらおうと「グランピング中腹・標高1500m点にあるレストラン」にウッドデッキを新設。晴れた日には目の前に御嶽山、

事前に予約しておけば、食材や飲み物はレストランでオーダーできるので、手ぶらで行くだけ。9月27日（日）まで1日につき午前3組・午後3組の予約制で大人数にも対応。現地まで自家用車で行けるので、小さな子ども連れも安心です。

デッキ近くには「冬季シーズン」に向けて「グランピングエリア」も整備。暖房完備、大きなベッドのあるおしゃれな宿泊施設に、ギャンブ

カカレーは、グリーンシーズンもセンターハウス内のレストランで味わえます。

「デビルチキンカレー」＝写真＝（110円・税込み）は、地元産の野菜やキノコで作るトッピング5～6品が添えられた夏季限定バージョン。自慢のスープカレーは、30種類以上のスパイスを調合してあり、「だわりのインディカ米にかけても、「パパド」と呼ばれる揚げせんべいに付けても美味。トッピングの味や食感も、おいしさを一層引き立てます。

カカレーは、グリーンシーズンもセンターハウス内のレストランで味わえます。

「デビルチキンカレー」＝写真＝（110円・税込み）は、地元産の野菜やキノコで作るトッピング5～6品が添えられた夏季限定バージョン。自慢のスープカレーは、30種類以上のスパイスを調合してあり、「だわりのインディカ米にかけても、「パパド」と呼ばれる揚げせんべいに付けても美味。トッピングの味や食感も、おいしさを一層引き立てます。