



チューリップ祭スペシャルウィーク

国内最多700品種と絶品の春爛漫グルメ

希少種から色や形の違う品種、食べるチューリップが登場

ハウステンボスでは、ヨーロッパの街並みを彩る『チューリップ祭』が開催中。チューリップが見ごろを迎える3月19日(土)からは、日本最多700品種が咲き誇る『チューリップ祭 スペシャルウィーク』を開催します。

ハウステンボスの文化的象徴「パレス ハウステンボス」では、色鮮やかなチューリップと宮殿がコラボレーションし豪華なロケーションを演出。また、運河沿いに広がる「バスチオンの花畠」では、ワイルドフラワーとチューリップが美しく共演するなど、チューリップ祭に新たなスポットが加わります。さらに、期間中は『春爛漫グルメフェア(～4/15)』を開催中。中でも「パレス ハウステンボス 花の芸術祭」では、食物繊維たっぷりの「食べるチューリップ」が登場するなど、ハウステンボスならではの体験も盛りだくさんです。国内最多700品種のチューリップが咲き誇る『チューリップ祭 スペシャルウィーク』に是非お越しください。

国内最多700品種が宮殿前に登場！
『パレス ハウステンボス』

デザインされたチューリップの花壇と宮殿のコラボレーションはまさに絶景。ここでしか見られない新品種・珍品種など、国内最多700品種が次々開花します。
SP期間中はチューリップマイスターによる、特別ガイドツアーも開催！

約15,000本のチューリップを使った
新スポット高さ4m！『チューリップ富士』

赤、白、黄色のチューリップを使い赤富士をイメージした今年初登場のスポット。高さ4m×幅10m×本数15,000本！
夜にはライトアップも。会場：アムステルダム広場

春を丸ごといただく！絶品『春爛漫グルメフェア』&『食べるチューリップ』登場

春爛漫グルメフェア(3/1-4/15)



旬の地元食材をつかったグルメフェアを場内各レストランで開催中。
特に鯛の水揚げ日本一を誇る長崎産「桜鯛」を使った料理は絶品！
▼ペンネットと長崎県産アスピラガスのカルボナーラ風 1,850円
提供店舗：プッチーニ（写真・左）
▼【ディナー】桜鯛＆春の食彩ブッフェ 大人5,720円 小人2,640円
提供店舗：アクールベール（写真・右）

食べる
チューリップ

※写真はイメージです

○提供期間：3/19-4/18
○提供場所：パレス ハウステンボス館内
○価格：1本100円
○ソース：はちみつ、ベリー、マンゴー、チョコ、シロップの5種類から2種類を選択
シャキシャキした食感で、花びらから茎まで丸ごと食べられ、色によって味が違います！
食物繊維がたっぷり含まれているため、腸内環境改善にも効果が期待できます。

【お客様のお問合せ先】ハウステンボス総合案内(ナビダイヤル) tel 0570(064)110
【取材等のお問合せ先】ハウステンボス宣伝課(菱津・渡瀬・中山) tel 0956(27)0180
◆twitter&facebook 更新中♪ぜひご登録ください◆ <http://www.huistenbosch.co.jp>