

2016年4月

鎌倉プリンスホテル
ゴールデンウイーク限定

葉山牛を使用した「ゴールデンコンソメ」を販売

【期間:2016年4月29日(祝・金)~2016年5月6日(金)】

鎌倉プリンスホテル(所在地:神奈川県鎌倉市七里ガ浜東 1-2-18、総支配人:野田幸嗣)は、ゴールデンウイークの期間限定で葉山牛を使用した『ゴールデンコンソメ』を2016年4月29日(祝)より販売いたします。

『ゴールデンコンソメ』は、葉山牛のスジ肉などの部位を使用し、金色に輝くスープに作り上げました。また、この季節ならではのさわやかな後味に上げるため、アクセントとして湘南を代表する柑橘『湘南ゴールド』の果汁を添えております。

希少価値の葉山牛、湘南ゴールドを使用した鎌倉プリンスホテルオリジナルの一品が完成いたしました。

『ゴールデンコンソメ』

スープには葉山牛ならではの旨味とほのかな甘みが染み出た上品な味わいが特徴の仕上り。

さらには、お好みで湘南ゴールドの果汁を入れることで春のそよ風のようなさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

【期間】2016年4月29日(祝・金)~5月6日(金)

【時間】11:30A.M. ~2:30P.M.

【場所】レストラン ル・トリアノン

【料金】¥1,200



ほのかな甘みと豊かな香りの湘南ゴールド

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※仕入れの状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどがございましたらあらかじめ係にお申し付けください。

お客さまからのお問合せ・ご予約は
鎌倉プリンスホテル 『レストラン ル・トリアノン』 TEL:0467-32-1111(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
鎌倉プリンスホテル 広報担当
TEL:0467-32-1111 FAX:0467-32-9290
<http://www.princehotels.co.jp/kamakura>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。