

2016年12月

**軽井沢プリンスホテル ウェスト
長野県調理師会料理コンクール北信大会 中国料理の部で
中国料理「桃李」シェフ 塚原圭吾が長野県知事賞 受賞
記念メニューランチを発売**

軽井沢プリンスホテル ウェスト（所在地：長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：泉水誠之）中国料理「桃李」シェフ塚原圭吾が、2016年10月19日（水）開催の一般社団法人長野県調理師会北信支部主催「第55回長野県調理師会料理コンクール北信大会」において長野県知事賞を受賞いたしました。

本コンクールは信州の豊かな食文化を活かした調理師の技術向上を目的とし、日本料理、西洋料理、中国料理、デザートなど8部門で223名の調理師たちが腕と技を競いました。

塚原は中華調理部門にエントリーした23名の中でただ一人選出される長野県知事賞を受賞いたしました。

信州の特産物、伝統野菜を使用したメニュー課題で、塚原は宴会場で出す前菜を想定して「美舞鳳凰拼盤」を出品、得意の包丁細工により皿一面に鳳凰と花鳥風月を表現しました。

塚原は「正確に美しく盛り付けることにこだわりました。試行錯誤を重ねることで技術向上につながったと思います。また信州産の食材について学ぶ良い機会となりました」とコメントしております。

中国料理「桃李」ではこの受賞を記念してコンテストに出品した作品の中から前菜に「鶏肉の信州味噌漬け焼き」と「クラゲの野沢菜巻き」を採り入れた記念のランチメニューを12月15日（木）より販売いたします。

**軽井沢プリンスホテル ウェスト 中国料理「桃李」
塚原シェフ県知事賞受賞記念ランチ**

■販売期間

2016年12月15日（木）～2017年1月31日（火）

■販売時間 ランチタイム

11:30A.M.～3:00P.M.(ラストオーダー2:30P.M.)

■販売価格

¥3,600※消費税込・サービス料別

■メニュー

- ・前菜3種盛り合わせ～受賞作品より～
鶏肉の信州味噌漬け焼き
クラゲの野沢菜巻き
彩り野菜の漬物
- ・鶏肉とクルミ、長芋の朝天唐辛子甘辛炒め
- ・海老と野菜の塩味炒め ゆず風味
- ・ふかひれとキノコのあんかけご飯
- ・リンゴの蜜煮 やわらか杏仁豆腐

※写真はイメージです。

※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へお申し付けください。

※仕入の状況などによりメニューに変更がある場合がございます・



お客さまからのお問合せ TEL:0267-42-1111(ホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
軽井沢プリンスホテル マーケティング戦略
TEL:0267-42-8115 FAX:0267-42-8118
<http://www.princehotels.co.jp/karuizawa-are/>