

2017年2月

万座プリンスホテル
春の訪れをテーマに4名のシェフによる
創作料理を提供する宿泊プランを販売
【期間】2017年3月1日(水)より4月28日(金)まで

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬭恋村万座温泉 支配人:塚本亨)は、和食、洋食、中国料理、製菓の料理長4名による、春の訪れをテーマに考案した創作料理をご提供する期間限定の宿泊プランを3月1日(水)から4月28日(金)まで販売いたします。

この宿泊プランのコースは和食2品、洋食2品、中国料理1品、製菓1品からなる特別メニューです。



「春を先取り 4料理長饗宴特別ディナー」プラン

【料 金】1泊夕朝食付き 1名さま(1室2名利用時) ¥15,039より

【期 間】2017年3月1日(水)~4月28日(金)

【提供レストラン】メインダイニングルーム

※料金には1泊、夕朝食、消費税・サービス料が含まれております。

(お一人さまにつき入湯税¥150が別途かかります)

※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。

※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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
万座プリンスホテル
TEL : 0279-97-3111 FAX : 0279-97-3119
<http://www.princehotels.co.jp/manza/>


でかける人を、ほほえむ人へ。

コース内容

【和 食】

先 付 「春の先どり 先付け5品盛」～雪解けに春を感じて～
桜豆腐 ホタルイカ辛子酢味噌和え 筍木の芽焼き 鱈南蛮漬 菜の花浸しなど
春の味覚を一皿に盛り込みました。

【洋 食】

パ ス タ 「リングイーネ グリーンアスパラガスと榛名ポークのペペロンチーノ」
群馬県産の榛名ポークのミンチを、イタリアの王道、ペペロンチーノで仕上げました。

【中国料理】

魚 料 理 「マナガツオの梅肉甘酢ソース 春野菜と共に」
マナガツオを梅肉甘酢ソースで炒め、菜の花などの春野菜を添えた一品です。

【洋 食】

肉 料 理 「国産牛フィレ肉の網焼き 山菜のフリット添えポルチーニの赤ワインソース」
お箸でも食べられるほど柔らかい牛肉に、ふきのとう・こごみ・タラノメなどのフリットを添えました。

【和 食】

食 事 「桜海老の山椒ご飯」
山椒の香りとともに春をお召し上がりください

【製 菓】

デ ザ ー ト 「ピスタチオのムースグラッセ ラズベリーシャーベット添え」
口どけの良いムースグラッセと酸味の効いたラズベリーのコラボレーションです。

4料理長のプロフィール

洋食料理長 関 実

1983年 4月 軽井沢プリンスホテル入社
2011年 3月 軽井沢浅間プリンスホテル料理長
2016年 10月 万座プリンスホテル洋食料理長

製菓長 小山田久志

1986年 3月 東京プリンスホテル入社
1990年 3月 旧横浜プリンスホテル
2000年 5月 品川プリンスホテル
2010年 9月 軽井沢プリンスホテル
2016年 10月 万座プリンスホテル製菓長

中国料理長 大原 隆之

1989年 4月 軽井沢プリンスホテル入社
2016年 10月 万座プリンスホテル中国料理料理長

和食料理長 堀込孝志

1996年 4月 万座プリンスホテル入社
2007年 4月 軽井沢プリンスホテル
2008年 5月 万座プリンスホテル和食料理長

お客さまからのお問い合わせ先は

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111(代表)