

2018年3月

ザ・プリンス 軽井沢
春を迎える軽井沢で料理長渾身のフレンチを堪能
『濱野料理長フェア』開催
【期間】2018年4月6日(金)~8日(日)

ザ・プリンス 軽井沢(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:泉水誠之)は、「ダイニングルーム ボーセジュール」にて、『濱野料理長フェア』を2018年4月6日(金)から8日(日)の3日間限定で開催いたします。

濱野は、料理人にとって最も栄誉あるコンクールとされている「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」元日本代表として活躍した経歴を持ちます。「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」は、現代フランス料理の父と称されるポール・ボキューズにより、1987年に創設されたフランス料理のコンクールです。数々のコンクールで活躍してきた濱野のメニューは、香辛料、酒、ソースを絶妙にコラボレーションさせ、華やかな色彩が目を惹く芸術性の高い創作フレンチです。フェア期間中の7日(土)には、国内外で活躍する濱野の技をライブパフォーマンスでお楽しみいただけるイベントも実施いたします。「春の庭」をイメージした前菜など、シェフの哲学や創造性が豊かに表現されたメニューの数々とともにをお楽しみください。

濱野料理長フェア概要

【期間】2018年4月6日(金)~8日(日)※7日(土)限定でイベント開催

【場所】ザ・プリンス 軽井沢「ダイニングルーム ボーセジュール」(1F)

【内容】<6日~8日の3日間>「濱野料理長特選ディナー」¥12,000(消費税・サービス料込み)のご提供
 <7日(土)イベント内容>

- (1)濱野料理長「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」決勝映像紹介
- (2)濱野料理長 デクパージュ実演
- (3)「ダイニングルーム ボーセジュール」サービススタッフによるクレープシュゼット実演

「濱野料理長特選ディナー」¥12,000(消費税・サービス料込み)

ホワイトアスパラガス サクラエビのサバイヨン/

帆立貝のフランと魚介のマリネ 春の庭/フォアグラと白菜のキャラメリゼ

トリュフ風味の根セロリのクリーム マデラソース/鰯のミキュイ 蛤と春菊のソース

鴨胸肉のポワレ 蜂蜜とエピスの香り グリオットチェリーのコンポート添え/パン

クレープシュゼット/デクパージュサービス/コーヒー



ホタテ貝のフランと魚介のマリネ 春の庭

濱野弘典 プロフィール

1989年	東京プリンスホテル入社
1997年	プリンスホテル料理コンクール 魚料理部門 準優勝
2000年	ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本大会 優勝
2001年	ボキューズ・ドール国際料理コンクール 世界大会 出場
2004年	カナダ食材を使ったフランス料理コンクール 厚生労働大臣賞 受賞
2007年	プリンスホテル料理コンクール 肉料理部門 優勝
2008年	メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯 準決勝 出場 ボキューズ・ドール国際料理コンクール 日本大会審査委員/日本ボキューズ・ドールアカデミー会員/一般社団法人日本エスコフィエ協会会員



※写真はイメージです。※特定原材料 7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。※仕入れ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。

◎お客様からのお問合せ TEL:0267-42-1112(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
 URL:http://www.princehotels.co.jp/the_prince_karuizawa/