

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/鱈のミキューイ 蛤と春菊のソース
鴨胸肉のポワレ 蜂蜜とエビスの香り 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・シリンジヤー杯 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)をお持ちの皆さまは、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。

◎お客さまからのお問合せ 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/