

2018年1月

軽井沢プリンスホテル ウェスト
冬の味覚を堪能できる「北陸buffet」を開催
 【期間】2018年2月10日(土)、11日(日・祝)

軽井沢プリンスホテル ウェスト(長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢、総支配人:泉水誠之)は、北陸新幹線開業3周年を前に、北陸3県(福井・石川・富山)が面する冬の日本海沖で捕れた旬の魚介を中心に、伝統的な加賀野菜や能登豚を使用した料理など、北陸の冬の味覚をご堪能いただける「北陸buffet」を2018年2月10日(土)、11日(日・祝)の2日間で開催いたします。

buffetでは軽井沢プリンスホテルのシェフが腕を振るい、北陸食材を和・洋・中のさまざまな調理法でご提供いたします。能登のおいしい天然の水で育ち、もちもちとした肉質と甘みが特徴の「能登豚」を使用した「紅茶の香る能登豚ロースの低温調理」をはじめ、加賀野菜「金沢春菊」の坦々麺やシェフが目の前で作る「北陸産ブリ・紅ズワイ蟹・金沢春菊のしゃぶしゃぶ」、「白えびのかき揚げ丼」のほか、郷土料理「鴨の治部煮」やご当地グルメとして人気を博す「福井生まれのボルガライス」などもご堪能いただけます。

北陸buffet概要

【実施期間】2018年2月10日(土)、11日(日・祝)5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【会場】軽井沢プリンスホテル ウェスト 宴会場「浅間」

【料金】おとな ¥6,500/子ども(7～12才) ¥3,800/幼児(4～6才) ¥1,500

【北陸buffetメニュー例】

〈西洋料理〉

- 紅ズワイ蟹サラダと白えびのカクテル
- 甘海老と富山の昆布巻蒲鉾のカクテル
- 北陸野菜と信州野菜のサラダバー
- 金沢カレープリンスホテル風
- 福井生まれのボルガライス
- 紅茶の香る能登豚ロースの低温調理
- 北陸産ブリ・帆立貝の鉄板焼き
- 紅ズワイ蟹と白菜のクリームソースパンネ

〈日本料理・中国料理〉

- 北陸産ブリ・紅ズワイ蟹・金沢春菊のしゃぶしゃぶ
- 鴨の治部煮
- たら汁
- 白えびのかき揚げ丼
- 握り寿司と鱒寿司
- 真鱈の衣揚げと五郎島金時の香りソース
- 能登豚ロースと彩り野菜のカキソース炒め
- 金沢春菊の坦々麺



北陸産ブリ・紅ズワイ蟹



金沢春菊



甘エビ



加賀れんこん

※料金には1名さまのbuffet代、消費税が含まれております。※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。※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

◎お客さまからのお問合せ・ご予約

軽井沢プリンスホテル 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-west/>