

2018年2月

万座プリンスホテル
第2回「若手料理人グランプリ」を開催
【期間】2018年2月9日（金）～3月8日（木）

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、2018年2月9日(金)から3月8日(木)までの期間、「レストランしゃくなげ」において和食、洋食、中国料理、製菓の未来を担う若手料理人たちのオリジナルメニューの人気投票を行う第2回「若手料理人グランプリ」を開催いたします。

パウダースノーのスキー場を望む眺望のよい「レストランしゃくなげ」では、寒い冬にぴったりなメニューをbuffet形式でお召しあがりいただけます。

若手料理人グランプリの投票は、レストランしゃくなげにて夕食をご利用いただいたお客さまに、美味しい・魅力的だと思われた料理人の名前を投票していただきます。期間終了後にはグランプリに輝いた料理人に投票していただいたお客さまの中から抽選でプリンスホテルの宿泊券や、お食事券などをプレゼントいたします。

第2回「若手料理人グランプリ」提供レストラン

【会場】

レストランしゃくなげ

【営業時間】

夕食 5:30P.M.～8:00P.M.

【料金】

夕食buffet:おとな ¥5,000/こども(小学生) ¥3,200



レストランしゃくなげ

※料金には消費税が含まれております。

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に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。



左から 西洋料理 柴田健秀、製菓 石坂哲也、日本料理 小島徹、中国料理 高木起昌

◎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/>

 Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

エントリー料理概要

西洋料理 柴田健秀 「アサリと鮭、野菜のアヒージョ」

スペイン料理で有名なアルアヒージョ。オリーブオイルとにんにく、唐辛子であさり、鮭、ブロッコリー、トマト、シメジを煮込みました。トッピングにカレー粉とカマンベールチーズをお好みで入れてお召しあがりいただけます。ワインとの相性も抜群！是非お試しください。



中国料理 高木尅昌 「榛名ポークと冬野菜の塩麴煮込み」

極寒の万座の冬をイメージして、地元食材の榛名ポークと冬野菜を塩麴で時間をかけてじっくり煮込み食材の旨味を最大限に引き出しました。

ビタミンが豊富な食材と発酵食品の麴を同時に摂取でき、身体の中から温まる一品です。



日本料理 小島徹 「榛名ポークのひつまぶし風」

スキーで疲れた体をスタミナがつく榛名ポークと食物繊維が多いごぼうで体調を整えていただきたい身体に優しい逸品です。そのままでも美味しく召し上がれますが、出汁をかけて2度美味しく楽しめます。榛名ポークはそぼろで、錦糸卵やごぼう、大葉等香味野菜も合わせてお子さまでも楽しめる逸品です。最初の1杯はそのまま、おかわりは出汁をかけてご賞味ください。



製菓 石坂哲也 「群馬県産こんにゃく入り黒糖ミルクプリン」

唯一の第1回大会出場者でありディフェンディングチャンピオン。万座特有のパウダースノーをイメージしながら万座スイーツを創作しました。群馬県産こんにゃくを使用。もちもち食感のくずもち風に仕上げました。一緒にきな粉、黒みつ等で味わいのバリエーションをお楽しみください。



お客さまからのお問合せ先は

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111(代表)