

2018 年 4 月

万座プリンスホテル
各料理長のおすすめ、季節の食材を使用し旨味が“ギュッ”と詰まった
スープをお楽しみいただく「食べるスープフェア」を実施

【期間】2018 年 4 月 10 日（火）～ 6 月 30 日（土）

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 4 月 10 日（火）から 6 月 30 日（土）までの期間、「レストランしゃくなげ」の夕食buffetにおいて、「美と健康」をテーマに「食べるスープ」の魅力を提供する「食べるスープフェア」を実施いたします。

4 月は「春」、5 月は「春から初夏」、6 月は「初夏」、をテーマに日本料理、西洋料理、中国料理、製菓の各料理長が食材や調理法などにこだわった、月替わり、12 種類の“食べるスープ”をbuffet形式でお楽しみいただけます。

「食べるスープフェア」概要

【会 場】 レストランしゃくなげ

【営 業 時 間】 5:30P.M.～8:00P.M.

【料 金】 夕食buffet：おとな ￥5,000/こども（小学生）￥3,200



	日本料理	西洋料理	中国料理	製 菓
	テーマ：「春」花々を感じさせる香り豊かなスープ			
4月	あさりと春キャベツ 味噌仕立て	群馬県産赤城どり野菜の チャウダースープ 桜海老と菜の花添え	牛すじ肉と春キャベツ、 群馬県産コンニャクの ピリ辛玉子スープ	莓のスープ ヴェルヴェーヌの香り
	テーマ：「春～初夏」新緑とみずみずしさを感じるなめらかなスープ			
5月	新じゃがいも 豆乳冷製スープ	群馬県産ギンヒカリと アサリ、春キャベツの ブイヤベーススープ	群馬県産橋名ポークと ジャガイモ、人参、玉葱の 白湯スープ	ココナッツのスープ タピオカ入り
	テーマ：「初夏」爽やかさの中に夏の日差しを感じる力強いスープ			
6月	新しょうがと 鶏つみれスープ	群馬県産橋名ポークの ひき肉とタケノコ、アボカドの しょうが卵スープ	群馬県産やまと豚、 嬭恋村干川豆腐、 ニラの辛味中華スープ	スイカと群馬県産 こんにゃくのスープ

月替わり、12 種類の食べるスープ（左の画像と右の表は同じ配列になっています）

※料金には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。

※日にちにより営業時間・レストランが変更にな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/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

“食べるスープフェア”メニュー概要

4月 テーマ：「春」 花々を感じさせる香り豊かなスープ

右写真 手前左から時計回りに

西洋料理

群馬県産赤城どり野菜のチャウダースープ 桜海老と菜の花添え

中国料理

牛すじ肉と春キャベツ、群馬県産コンニャクのピリ辛玉子スープ

製菓

苺のスープ ヴェルヴェーヌの香り

日本料理

あさりと春キャベツ味噌仕立て



5月 テーマ：「春～初夏」 新緑とみずみずしさを感じるなめらかなスープ

右写真 手前左から時計回りに

日本料理

新じゃがいも豆乳冷製スープ

中国料理

群馬県産榛名ポークとジャガイモ、人参、玉葱の白湯スープ

製菓

ココナッツのスープ タピオカ入り

西洋料理

群馬県産ギンヒカリとアサリ、春キャベツのブイヤベーススープ



6月 テーマ：「初夏」 爽やかさの中に夏の日差しを感じる力強いスープ

右写真 手前左から時計回りに

日本料理

新しょうがと鶏つみれスープ

西洋料理

群馬県産榛名ポークのひき肉とタケノコ、アボカドの

しょうが卵スープ

製菓

スイカと群馬県産こんにゃくのスープ

中国料理

群馬県産やまと豚、孺恋村干川豆腐、ニラの辛味中華スープ



お客さまからのお問合せ先

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111 (代表)