

2013年2月22日

グランドプリンスホテル京都

## ご当地グルメから郷土料理アレンジメニューまで大集結！ 「会津若松・東北フェア」を開催

期間：2013年2月26日（火）～3月25日（月）

グランドプリンスホテル京都（所在地：京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人：鈴木大司）は、ホテル内レストランにて、「会津若松・東北フェア」を開催いたします。

大河ドラマの放送にあわせ、本年1月、京都商工会議所では、会津若松の復興支援や相互の観光振興を目的に2013年を京都・会津若松両商工会議所の「相互交流 Year」とし、多岐にわたる分野で相互交流を促進する協定を両商工会議所間で締結しました。

京都商工会議所では国内の商工会議所と交流協定を結ぶのは初めての取り組みとなります。

グランドプリンスホテル京都はこの取り組みに賛同し、復興支援の一助になればという願いをこめて、会津のご当地グルメから郷土料理をアレンジした京風会席まで取り揃え、「会津若松・東北フェア」を実施いたします。

### 会津若松・東北フェア



『ポンドカフェ』にてご当地グルメを  
buffetスタイルでご提供！

会津ソースカツ丼

けんちんそば

味噌田楽

浪江の焼そば

など本場のご当地メニューをご用意。



福島県出身の『日本料理 宝ヶ池』料理長が  
郷土料理を京風にアレンジ。

福島の郷土料理「烏賊人参」

会津藩武家料理「こぶゆ」

会津白虎隊ゆかりの地で有名な「山菜蕎麦」

山仕事や旅人に愛されていた「わっぱめし」

などを取り入れた京風会席をご提供。



本件に関する報道各位からのお問合せ先は  
株式会社プリンスホテル 京都・滋賀マーケティング戦略：吉田、白阪  
TEL：075-712-1150 FAX：075-712-4848

### ご当地グルメ

普段は福島・会津でしか食べられないご当地グルメが大集合！  
buffeスタイルでお好きなだけお楽しみいただけます。

【名称】会津若松・東北ご当地グルメ ランチバイキング

【期間】2013年2月26日(火)～3月25日(月)

【場所】ポンドカフェ(1F)

【時間】11:45A.M.～2:30P.M.(最終入店2:00P.M.)

【料金】おとな …¥2,500  
こども(7～12才) …¥1,600  
こども(4～6才) …¥800  
シニア(65才以上) …¥2,200

【メニュー】・会津ソースカツ丼

- ・けんちんそば
- ・味噌田楽
- ・浪江の焼そば

など、郷土料理やB級グルメ等が約30種大集合！



ご当地グルメ イメージ

### 会津メニューの京風会席

福島県出身の「日本料理 宝ヶ池」料理長 松本龍一郎が  
会津の食材や郷土料理をふんだんに取り入れ、京風会席にアレンジ。

【名称】松本料理長が贈る 福島会津～八重の京風会席～

【期間】2013年3月1日(金)～3月25日(月)

【場所】日本料理 宝ヶ池(1F)

【時間】12:00NOON～3:00P.M.(3:00P.M.ラストオーダー)  
(土・休日は11:30A.M.より)  
5:30P.M.～9:00P.M.(9:00P.M.ラストオーダー)

【料金】1名さま ¥4,500

【メニュー】

- 《前菜》烏賊人参(福島郷土料理)  
鯨甘露煮(会津地方は新潟湾を經由し入手)  
棒だら煮(保存がきく雪国会津では貴重な食材)
- 《煮物椀》こづゆ(江戸時代・明治時代の会津藩武家料理)
- 《造り》蒟蒻刺身(福島名産)
- 《焼物》しんごろう(新五郎という人物が考えた料理  
もち米が買えず米をつぶし味噌串焼きにした)
- 《温物》甘鯛会津蒸し(会津名産蕎麦粉)
- 《油物》八ツ橋天婦羅(万頭天婦羅の京風仕立)  
油目煎り出し(福島名産)
- 《椀変り》山菜蕎麦(会津白虎隊ゆかりの地で有名な蕎麦)
- 《御飯》わっぱめし(丸い形の器に御飯をいれた弁当。  
会津では山仕事、旅人に使われていた)
- 《香物》漬物三種盛り
- 《甘味》季節のデザート



「わっぱめし」 イメージ

食材等の仕入れ状況により、メニューが一部変更となる可能性があります。

【お客さまからのご予約・お問合せ】TEL:075-712-1111