

2017年6月

万座プリンスホテル  
**“イタリア7州都”と地産(群馬)食材のコラボレーション紀行**  
**洋食料理長 関 実のフェア「美食の夕べ」を開催**  
**【期間】2017年6月20日(火)・23日(金)の2日間**

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬬恋村万座温泉 支配人:塚本亭)は、洋食料理長 関 実による、イタリアの7州都と群馬県産食材のコラボレーションをテーマに考案した創作料理をご提供するフェアを6月20日(火)と6月23日(金)の2日間開催いたします。

関 実はイタリア料理を提供する軽井沢浅間プリンスホテル ダイニングルーム ジャルダン デ テにて料理長を務めた経歴があり、その経験から今回は万座プリンスホテルで初めて、イタリアの各州の料理の特徴を地産の食材を使用して創作しました。

各州の料理の特徴は①エミリア=ロマーニャ州(ハム、サラミ、ソーセージを用いた料理や肉料理) ②ラツィオ州(モッツアレラチーズを用いた料理やニヨッキ) ③カンパニア州(シンプルな魚介料理) ④ヴェネト州(魚介の旨味を活かした料理)⑤ロンバルディア州(リゾットなどの煮込み料理や肉料理) ⑥リグーリア州(バジリコを用いた料理や魚介料理) ⑦シチリア州(白ワインヴィネガーを用いた料理や特産のマルサラ酒を効かせた料理)などで、それぞれの特徴を活かして創作した料理をお楽しみいただけます。



関 実 創作のイタリアンディナー

**洋食料理長 関 実による「美食の夕べ」**

【料 金】1名さま¥12,000  
【期 間】2017年6月20日(火)・23日(金)  
【提供レストラン】メインダイニングルーム

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。  
※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ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。

◎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/>

## コース内容

### “一皿のお楽しみ”

群馬県産ギンヒカリ鱈とコンニャクのカルパッチョ仕立て  
イタリアを感じて

イタリア 7州都(下記)のアンティパスト盛り合わせ

群馬県榛名ポークの自家製ラザーニア  
焼き野菜を添えて

### 真鯛の地中海風

群馬県産牛肉のタリアータ フォアグラのリゾット添え  
いろいろな野菜をちりばめて トリュフのマルサラ酒ソース

フォカッチャ オリーブオイルとバルサミコ酢で

パティシエ特製ドルチェ

コーヒー

### <予定州都>

- ①エミリア=ロマーニャ州(ボローニヤ) ②ラツィオ州(ローマ) ③カンパニア州(ナポリ) ④ヴェネト州(ヴェネツィア)
- ⑤ロンバルディア州(ミラノ) ⑥リグーリア州(ジェノヴァ) ⑦シチリア州(パレルモ)

## 関 実のプロフィール

洋食料理長 関 実

1983年 4月 軽井沢プリンスホテル入社  
2011年 3月 軽井沢浅間プリンスホテル料理長  
2016年 10月 万座プリンスホテル洋食料理長

群馬県産のギンヒカリ鱈とコンニャクにコラーゲン入りの  
トマトジュレを合わせました

- ①生ハムとアンズ ②チーズのブルスケッタ
- ③タコとオレンジ ④カニのサラダ ⑤ポルチーニと豚肉のリエット
- ⑥クレープのミルフィユジェノベーゼソース ⑦アランチーニ

エミリア=ロマーニャ州の伝統料理を榛名ポークと、たっぷりの  
野菜を合わせました

白ワインとオリーブオイルでオーブン焼きにした真鯛にトマト、  
ケイパー、オリーブ、バジルを合わせたソースを添えました

群馬県産牛肉にロンバルディア州のリゾット、シチリア州のマル  
サラ酒のソースを合わせ、傭恋キャベツをはじめ群馬県産の野  
菜7種を一皿に盛り込みました



お客様からのお問合せ先は

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111(代表)