

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「美食のタベ」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:塚本亨)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 実氏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験があり、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ョッキ) 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「美食のタベ」

【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鱒とコンニャクのカルパッチョ仕立て
イタリアを感じて

群馬県産のギンヒカリ鱒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

イタリア 7 州都(下記)のアンティパスト盛り合わせ

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ボ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アランチャーニ

群馬県榛名ポークの自家製ザーニア
焼き野菜を添えて

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
の野菜を合わせました

真鯛の地中海風

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

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

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、婦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

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(ボローニャ) 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



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)