

2018年4月

雫石プリンスホテル

『ウェルネス&リチャージ』をテーマに  
「フランス料理 こぶし」のディナーメニューを販売

【夏期営業開始】2018年4月14日(土)より

雫石プリンスホテル(所在地:岩手県岩手郡雫石町高倉温泉 総支配人:佐藤光紀)は、夏期営業開始に合わせて同ホテルのメインダイニングルーム「フランス料理 こぶし」のディナーメニューを一新し販売いたします。

2018年度の新しいディナーメニューのテーマは『ウェルネス&リチャージ』。北東北に位置するリゾートホテルとして、食事を通じて、ココロとカラダを癒し、明日への活力に繋げていただくことを目的に、栄養密度や抗酸化力・抗疲労力を意識した食材を取り入れ、フランス料理の技法で前菜からデザートまで彩り豊かに仕上げました。

ポジティブかつアクティブに旅やゴルフ等のスポーツを楽しまれるお客さま、また、『食』を旅行目的としてお越しになられるシニアや訪日外国人のお客さまに、この地ならではの体験をご提案します。

「フランス料理 こぶし」は、2015年12月に『フレンチと日本酒のマリアージュ』をコンセプトにリニューアルし、酒処・北東北に位置する当ホテルだからこそできる食体験をご提案しております。



岩手路コース料理イメージ



雫石コース料理イメージ

メニュー概要

コース名:岩手路コース

料金:1名さま 8,500円

内容:

- ◇ 本日のお楽しみ
- ◇ 八幡平ホワイトマッシュルームと緑野菜のコンポジション ピンクのドレッシングで
- ◇ グリーンピースのポターージュ カプチーノ仕立て
- ◇ 八幡平サーモンのソテー 雫石町産ナガイモのガレット添え クレソンのソースで…写真1
- ◇ 国産牛フィレ肉の網焼き 山葡萄ソース…写真2
- ◇ クレームブリュレと牛乳ソルベ フルーツ飾り(小岩井農場たまごと小岩井まきば牛乳使用)
- ◇ パン、コーヒー

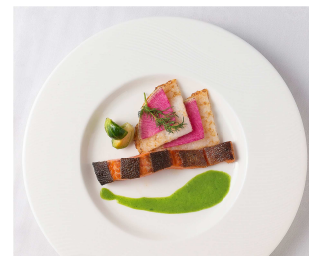


写真1



写真2

©本件に関する報道各位からのお問合せ  
株式会社プリンスホテル 東北地区事業戦略  
TEL:019-693-1134 FAX:019-693-2336  
<http://www.princehotels.co.jp/shizukuishi>

## メニュー概要

コース名: 滴石コース

料金: 1 名さま 6,500 円

内容:

- ◇ 蟹とアボカドのタルタル ガトー仕立て・・・写真 3
- ◇ 野菜入りチキンコンソメ
- ◇ 帆立貝のムニエル アスパラガス添え バルサミコソース・・・写真 4
- ◇ 岩手あべどりと仔羊のローストのコラボ マスタードソース
- ◇ イチゴのケーキに牛乳ソルベを添えて(小岩井まきば牛乳使用)
- ◇ パン、コーヒー

※料金には、サービス料と消費税が含まれております。

※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。

※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。



写真3



写真4

## 【ご参考】フレンチと日本酒のマリアージュについて

2015年12月、地元食材或いは旬の食材を取り入れたフレンチと地元の日本酒と共に楽しみいただけるレストランとして同レストランをリニューアルいたしました。

現在は料理長の工藤並びにシニアソムリエ・前田を中心に、『地のもの』『旬のもの』を通じてお客さまにこの地ならではの滞在価値を提供しています。

本年は、雫石町内産のコメを原料として醸造する酒蔵の日本酒を含め、店内で取り扱う銘柄のバリエーションも増やし、酒処・岩手ならではの多彩な日本酒とフレンチの美味をお楽しみいただけます。



## 料理長・工藤恵司

1990年 雫石プリンスホテル入社

2012年 十和田プリンスホテル洋食調理担当

2014年 雫石プリンスホテル料理長

岩手・東北の食材を日々研究し、食を通じて北東北の旅の思い出の創造に取り組んでいる。



## シニアソムリエ・前田征一

1990年 びわ湖大津プリンスホテル入社

2016年 雫石プリンスホテル料飲リーダー

シニアソムリエの知識とこれまでの接遇で磨いてきた技量でお客様のニーズに合ったワインを提案。

日本酒についてもソムリエならではの視点で選定している。



## 【ディナーメニューリニューアル記念】モニタープラン

6月30日(土)までにご宿泊された方を対象に上記メニューを半額でご提供いたします(専用のご宿泊プランでのご利用、除外日あり。1日3組限定、お飲みものは別途)。

リニューアルした料理と日本酒を楽しんでいただき、簡単なアンケートにお答えいただけます。

## 【お客さまからのお問合せ先】

雫石プリンスホテル フランス料理 こぶし

TEL:019-693-1114(10:00A.M.~5:00P.M.)