Prince Hotel Sapporo

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

Paris festival memorial

Quatorze Juillet × Yoshitsugu Hashimoto

フランス料理 トリアノン賞味会

橋本禎嗣料理長フェア 予約制

札幌プリンスホテル料理長に就任した橋本禎嗣がご提案する、
フランス革命とフランス共和国の成立を祝う「パリ祭」を記念したディナーコース。
7月13日、14日はフランス音楽の調べとともに。



2018年7月11日(水)・12日(木)
5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

■料金 1名さま		[SEIBU PRINCE CLUB 会員さま]
ディナー	¥12,000	¥11,500
ペアリング ワイン付き	¥16,000	¥15,000
ペアリング ノンアルコール付き	¥15,000	¥14,000

[「パリ祭」を記念したフランス音楽の生演奏]

2018年7月13日(金)・14日(土)
6:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

■料金 1名さま		[SEIBU PRINCE CLUB 会員さま]
ディナー	¥13,000	¥12,500
ペアリング ワイン付き	¥17,000	¥16,000
ペアリング ノンアルコール付き	¥16,000	¥15,000

Menu

- シェフからの小さな贈り物
- 赤ワイン風味のフォアグラのプレッセ マンゴーのジュレとチャツネ
- 帆立貝とパートフィロのポワレ トリュフの香るエスプーマ
- オマール海老とピエドポールのポテ バジルのエミュルション
- 国産牛フィレとブラウンマッシュルームのアンサンブル ソースペリグー
- ブラックベリーのヴェリーヌ レモンと生姜風味
- いちごのクロメスキ ラズベリーとバラのオペラ
- コーヒー
- 小菓子
- パン

ペアリングワイン／シャンパーニュなど全4種　ペアリングノンアルコール／ノンアルコールスパークリングなど全3種



Yoshitsugu Hashimoto 橋本 禎嗣



Profile
2008年 第4回エスコフィエフランス料理コンクール 準優勝
2010年 ザ・プリンスパークタワー東京レストラン「ブリーズヴェール」スーシェフ
第5回エスコフィエフランス料理コンクール 入賞
2014年 第7回エスコフィエフランス料理コンクール 準優勝
2017年 ザ・プリンスパークタワー東京バンケットホット シェフ
2018年 札幌プリンスホテル 料理長

NY フレンチレストラン「BOULEY」(ミシュラン1つ星)研修、海外MOFシェフ・ミシュラン星付きシェフとのコラボレーション多数。エスコフィエ協会会員/司厨士協会会員。
伝統と創造をテーマにオリジナルティ溢れるフランス料理に取り組んでいる。

お問合せ・ご予約　TEL:011-241-1251(レストラン予約係)　受付時間　9:00A.M.～8:00P.M.

※料金には、サービス料・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。　※写真はイメージです。

フランス料理 トリアノン
Le Trianon

タワー28階　5:30P.M.～10:00P.M. ラストオーダー9:00P.M.