

2018 年 8 月

万座プリンスホテル
ホテルのコンセプトである“美と健康と癒し”をテーマに
日本料理 料理長 飯島孝洋の秋の和会席フェア「油を使わない会席」を開催
【期間】2018 年 9 月 14 日(金)、15 日(土)の 2 日間

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬭恋村万座温泉 総支配人:塚本亨)は、昨年 10 月に就任した日本料理 料理長 飯島孝洋による、秋の和会席フェア「油を使わない会席」を 9 月 14 日(金)・15 日(土)の 2 日間開催いたします。

管理栄養士 市野真理子氏監修のもと、飯島が厳選した地元、群馬県産の食材を使用し、繊細な日本料理の技法や盛り付けで、ホテルのコンセプトでもある“美と健康と癒し”をテーマにした「油を使わない会席」を提案いたします。まだ厳しい残暑が残る時分かと思いますが、標高 1,800m の澄んだ空気の万座温泉でひと足早い秋の訪れをお楽しみいただけます。



「油を使わない会席料理」メニュー(イメージ)



日本料理料理長 飯島孝洋



管理栄養士 市野真理子氏

「油を使わない会席」概要

- 【料 金】 1 名さま ¥12,000
【期 間】 2018 年 9 月 14 日(金)、15 日(土)
【時 間】 18:00～20:00(ラストオーダー) ※予約制
【提供レストラン】 和食堂 松風

※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。

◎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
<https://www.princehotels.co.jp/manza/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

コース内容

先付

群馬のブランド ギンヒカリと野菜生春巻き

前菜

海老うに焼き 赤城どり八幡巻 銀杏
大和芋梅肉和え 蒟蒻と小松菜の白和え

吸い物

秋の風物詩 土瓶蒸し
太刀魚、カキノキ茸、えのき茸、しめじ、エリンギ

お造り

お造り盛り合わせ
嬭恋産大岩魚、鰹、ホッキ貝 妻一式 山葵

焼物

丸茄子と蟹真薯味噌田楽 はじかみ 丸十蜜煮

進肴

上州牛すき煮 万座温泉玉子添え
白菜 長葱 水菜 人参 きのこ 地元嬭恋村豆腐

お食事

手まり寿司 秋の味わい
松茸 茗荷 柚子塩焼ねぎ
冷やし上州手振りうどん
ねぎ 生姜
香の物
嬭恋高原産キャベツ 人参 蕪

甘味

デザート

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)