

2018年9月

嬢恋プリンスホテル
色づく秋の嬢恋高原でシャンパーニュとともに楽しむ特別ディナー
料理長 堀江康次のフェア「初秋の夕べ」を開催
【期日】2018年9月29日(土)

嬢恋プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬢恋村嬢恋高原 支配人:酒井晃)は、日頃よりご愛顧いただいているお客さまへの感謝の気持ちを込めて料理長 堀江康次による、一夜限りのスペシャルディナーをお楽しみいただけるフェア「初秋の夕べ」を9月29日(土)に開催いたします。

堀江が厳選した地元、群馬県および近隣の長野、新潟両県の旬の食材を使用し、フランス料理の技法や盛り付けの中に、秋の訪れをお楽しみいただけます。



嬢恋プリンスホテル 料理長 堀江康次



「初秋の夕べ」メニュー(イメージ)

※今回初めてペルノ・リカール・ジャパン株式会社とのコラボレーションによりブランドアンバサダーのマティス・ランバード氏を招聘し、同社の代表的なシャンパーニュ「ペリエ ジュエ」とともに堀江の特別メニューをお楽しみいただけます。

「初秋の夕べ」概要

【料 金】 1名さま¥15,000
【期 間】 2018年9月29日(土)
【提供レストラン】 ホテルレストラン

※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
 嬢恋プリンスホテル
 TEL : 0279-97-4111 FAX : 0279-97-2719
<https://www.princehotels.co.jp/tsumagoi/>

コース内容

地元で収穫した野菜達と群馬のブランド“ギンヒカリ”のゼリー寄せ
ビーツとパプリカのピュレ 豊田ヨーグルトのフォンダン添え

日本海産“ノドグロ”のハーブマリネと鮪のハモンセラノメ
キャビア入りシャンパンビネガードレッシング

ビーフコンソメ ロワイヤル“蛤と雲丹の香り”

舌平目のスフレ オマール海老を添えて シャンパンソースと
クーリ・ド・オマール

シャンパンのグラニテ

“赤城山麓牛フィレ肉”とフォアグラのパイ包み焼き ペリゲーソース

“長野県産シャインマスカットと長野パープル”のテリーヌ
ココナッツのアイスクリームとともに

コーヒーまたは紅茶と小菓子

パン

お客さまからのお問合せ先は

孺恋プリンスホテル TEL:0279-97-4111(代表)