

2018年9月

軽井沢 浅間プリンスホテル

きのこワインで愉しむ秋のイタリアンディナー 8日間限定の「樋口料理長フェア」開催

開催期間:2018年10月13日(土)~20日(土)

軽井沢 浅間プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人:中野忠昭)では、きのこを使用したイタリアンディナーを3種類のワインとともにコースでお楽しみいただける秋のイタリアンディナーフェア「樋口料理長フェア」を2018年10月13日(土)~20日(土)の8日間限定で開催いたします。

「樋口料理長フェア」は軽井沢 浅間プリンスホテルの「ダイニングルーム ジャルダン デ テ」で開催され、メニューは香りが高く、イタリアやフランスで広く愛されているポルチーニ(和名:ヤマドリタケ)やトリュフ(和名:セイヨウショウロ)を使ったリゾットや、風味豊かなモリーユ(和名:アミガサタケ)を使用したソースで味わう国産牛フィレ肉のメインディッシュなど、きのこをふんだんに使用した料理の数々をお楽しみいただけます。

また、コースには料理に合わせてセレクトされたスパークリングワイン、白ワイン、赤ワインの3種類が含まれており、秋の味覚とともにワインを堪能いただけます。毎年10月中旬頃より紅葉が始まる軽井沢で、浅間山の夕景とともに堪能する秋のイタリアンディナーをご提供いたします。

■秋のイタリアンディナー「樋口料理長フェア」

期 間:2018年10月13日(土)~20日(土)

時 間:各日 6:00P.M.~8:30P.M.

料 金:1名さま ¥12,000

場 所: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」

<メニュー内容>フォアグラのフラン キのこのスキューマ/オマール海老とアワビのスカロッパ ハーブのサラダ/鴨とポルチーニのリゾット トリュフのアロマ/金目鯛のヴァポーレ 柚子胡椒のスープ仕立て/国産牛フィレ肉のグリル 彩り焼き野菜とモリーユのクーリ/クレームダンジュ洋梨のソース グラニテ添え/もち麦のブレッド・ライ麦フレンチ スパークリングワイン(グラス)/白ワイン(グラス)/赤ワイン(グラス)/コーヒー

※料金には消費税・サービス料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。



秋の「ダイニングルーム ジャルダン デ テ」



「樋口料理長フェア」ディナーメニューイメージ

◎ お客さまからのお問合せ TEL:0267-48-0001(軽井沢 浅間プリンスホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先

株式会社プリンスホテル 軽井沢地区マーケティング戦略

TEL:0267-42-8115 (マーケティング戦略直通)

<https://www.princehotels.co.jp/asama/>