

2019年5月

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖

開業 41 周年記念

## 下井和彦×山田泰雄 コラボレーションガラディナーを開催

【開催日】2019年6月9日(日)、10日(月)

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144 総支配人:鴻野篤)は、2019年6月12日(水)に開業 41 周年を迎えます。日頃よりホテルをご愛顧いただいているお客さまに感謝の気持ちを込め「開業 41 周年記念 下井和彦×山田泰雄 コラボレーションガラディナー」を開催いたします。

ガラディナーとは、クリスマスイブや大晦日など特別な日に振る舞われる料理のことで、今回のお料理は開業 41 周年を記念した特別な内容となっております。食材は、箱根周辺の地域より厳選し、神奈川県野菜・蛤・赤座海老・湘南ゴールド、静岡県赤睦・鮎・箱根西麓牛、山梨県白桃を使用し、コーポレートエグゼクティブシェフ下井和彦と湘南・箱根・伊豆エリア総料理長山田泰雄の卓越した調理技術で仕上げ、ザ・プリンス 箱根芦ノ湖でしか味わえないフランス料理をお楽しみいただけます。また、メニューに合わせてご用意するワインは、可能な限り人為的な介入を避けて造られる自然派ワインを取り揃え、ソムリエがチョイスしたナチュラルな味わいのワインをお楽しみいただけます。



料理イメージ

コーポレート  
エグゼクティブシェフ  
下井 和彦湘南・箱根・伊豆エリア  
総料理長 山田 泰雄

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖／広報

TEL:0460-83-1112 FAX:0460-83-7616

[https://www.princehotels.co.jp/the\\_prince\\_hakone/](https://www.princehotels.co.jp/the_prince_hakone/)

## 概要

「開業 41 周年記念 下井和彦×山田泰雄 コラボレーションガラディナー」

【期 間】 2019 年 6 月 9 日(日)・10 日(月)

【場 所】 西棟グランドフロア メインダイニングルーム ル・トリアノン

【時 間】 5:30P.M.～8:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

【料 金】 1 名さま ¥15,000

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を頂戴いたします。

※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、係へお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。

### 【ディナーメニュー】

- 湘南蛤と箱根筍のクロケット キャビア金箔飾り 湘南二宮オリーブオイルと春菊ジェノベーゼ
- 相模湾産赤座海老のミ・キュイと伊豆産天城のあまごのマリネ  
Shune365 マイクロリーフ飾り 箱根庭園風
- フォアグラのカラメリーゼ ボルケーノ HAKONE をイメージして  
パイ・シューのアシェットで和風ソースとバルサミコのアンサンブル
- 伊豆産天城のあまごのコンソメスープ 下田産サザエ、箱根西麓三島野菜の枝豆を添えて
- 駿河湾産鮮魚(赤睦と鮎) トリュフの饗宴 湘南ポモロンフォンデュと共に  
クレームコキヤージュのエスプーマ パフォーマンスサービス
- 箱根西麓牛背肉のパヴェ仕立て 雲丹風味焼き POWロージーヌのフォンダン トリュフ風味  
神奈川県産カウベルファーム 彩り野菜をそれぞれのテクスチャーで マデラ酒風味ソース
- シェーブルと湘南ゴールドのコンフィテュール クルミとヘーゼルナッツ  
ペティサラダとフルーツマト添え
- 山梨県産白桃とマスカルポーネのグラス ソーテルヌジュレを添えて
- コーヒー・紅茶・小菓子
- 焼きたてのパンをフランス産のバターで



ル・トリアノン 店内



相模湾産赤座海老のミ・キュイと  
伊豆産あまごのマリネ  
Shune365 マイクロリーフ飾り  
箱根庭園風



箱根西麓牛背肉のパヴェ仕立て  
雲丹風味焼き  
POWロージーヌのフォンダン トリュフ風味



山梨県産白桃とマスカルポーネのグラス  
ソーテルヌジュレを添えて

## 【シェフ経歴】

### ■下井和彦

1987年 オーストラリア日本大使館勤務

2004年 司厨士協会 アカデミー銀賞

エスコフィエ協会会員

2010年 グランドプリンスホテル高輪 洋食宴会料理長

2012年 東京都優良調理師知事賞

2015年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長

2017年 プロスペール・モンタニエ

サン・フォルテユナ シュバリエ受章

2019年 株式会社プリンスホテル 執行役員

コーポレートエグゼクティブシェフ



### ■山田泰雄

1984年 赤坂プリンスホテル入社

1986年 京都宝ヶ池プリンスホテル宴会調理

1990年 横浜プリンスホテル宴会調理

2003年 エスコフィエ協会会員

2011年 新横浜プリンスホテル料飲部門支配人

2015年 品川プリンスホテル総料理長

2019年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長



## 【お客さまからのお問合せ】

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 メインダイニングルーム ル・トリアノン

TEL:0460-83-1111(10:00A.M.~5:00P.M.)