Prince Hotel
Tsumagoi

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



嬬恋プリンスホテル 2019. 10. 5SAT

西洋料理による群馬と長野の良いとこ食べくらべ

嬬恋プリンスホテルでは「素材対決」をテーマに群馬・長野の食材を厳選し
秋の恵みを感じていただけるコースディナーをご用意させていただきました。
大切な方との思い出に、優雅なひとときを楽しんでいただける逸品の数々をこの機会に是非ご賞味ください。

●「西洋料理による群馬と長野の良いとこ食べくらべ」メニュー

【冷製オードブル】群馬県産ギンヒカリと信州サーモンのタルタル　ゆずこしょう風味のラヴィゴットソース
【温製オードブル】赤城鶏と信州ハーブ鶏をコンフィーで　【スープ】それぞれの代表的な野菜をやさしいポタージュで二つの味わい
【魚料理】新潟県 日本海で水揚げされた魚介を両県の野菜で盛り立てて　【肉料理】上州牛と信州アルプス牛フィレ肉のポワレ　キノコのソースで
【パン】群馬県「スタイルブレッド」のパン３種　【デザート】花豆と蕎麦の実を使ってコラボレーション　【カモミールティー】



嬬恋プリンスホテル
太田 裕彰
Hiroaki Ota

35名さま限定

お一人さま料金
ディナーのみ ￥12,000

１泊室料 ￥5,000　1泊朝食付き ￥6,500
お一人さまご宿泊料金（ツインルーム2名さまご利用時）

※お好みのワンドリンク付き ※開催日の1週間前までにご予約ください。
※料金には、サービス料・消費税（10%）が含まれております。
※レストランは全席禁煙となります。

※ 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。
※ 特定原材料７品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※ 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。※ ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客さまによる最終的ご判断をお願いいたします。
※ 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。※ 日により営業時間・レストランが変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

お問合せ・ご予約

嬬恋プリンスホテル 嬬恋高原ゴルフ場 TEL 0279-97-2323 FAX 0279-97-2719 〒377-1595 群馬県吾妻郡嬬恋高原