

2019 年 10 月

万座プリンスホテル
日本料理 料理長 飯島孝洋の
秋の和会席フェア「美と健康と癒やしの夕べ」を開催
【期間】2019 年 11 月 4 日(月・振休)、5 日(火)の 2 日間

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬬恋村万座温泉 支配人:須貝秀一)は、日本料理 料理長 飯島孝洋による、秋の和会席フェア「美と健康と癒やしの夕べ」を 11 月 4 日(月・振休)・5 日(火)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、二十四節季による地元群馬県および近県産の旬の食材と発酵食品等のスーパーフードを多く使用し、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“美と健康と癒やし”をテーマにした会席料理をお召しあがりいただきます。



日本料理料理長 飯島孝洋



管理栄養士 市野真理子氏



「美と健康と癒やしの夕べ」メニュー(イメージ)

「美と健康と癒やしの夕べ」概要

- 【料 金】1 名さま¥12,000
【期 間】2019 年 11 月 4 日(月・振休)、5 日(火)
【時 間】6:00P.M.~8:00P.M.(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
万座プリンスホテル
TEL : 0279-97-3113 FAX : 0279-82-1222
<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

群馬県産やまと芋の養老豆腐

前菜

タラバ蟹黄身焼き 赤城どりのねぎま 渋川栗蜜煮
群馬県産大岩魚の一夜干し 柿と下仁田蒟蒻の白和え

お造り

お造り盛り合わせ

鮪、イナダ、ボタン海老 妻一式 山葵

焼物

群馬のブランドギンヒカリ馬鈴薯焼き 揚げ野菜(銀杏、さつま芋、人参)

煮物

丸茄子の豆乳蒸し 茸餡かけ

進肴

上州牛のたたき 林檎味噌たれ 彩野菜(名荷、レタス、パプリカ、胡瓜、トマト)

お食事

キンキご飯 松茸のお吸い物 自家製ぬか漬け

甘味

妙高産花豆と南瓜のぜんざい 洋梨の蜜煮

お客さまからのお問合せ先

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111(代表)