

2019 年 11 月

びわ湖大津プリンスホテル

日本最大規模の「のぼり窯」で焼き上げた宗陶苑「信楽焼」と
国際料理コンクール世界 2 位入賞 シェフ 坂田 知昭 考案の
フランス料理で滋賀のフードツーリズムを推進

【開催期間】2019 年 11 月 15 日(金)から 2020 年 3 月 31 日(火)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本伸夫)は、最上階のレストラン「フランス料理 ボーセジュール」にて、日本六古窯の一つである「信楽焼」と、第 51 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール アンテルナショナルパリで世界 2 位を受賞したシェフ坂田 知昭(さかた ともあき)の考案するフランス料理がコラボレーションした、1 日 3 組限定のディナーコースを 2019 年 11 月 15 日(金)から 2020 年 3 月 31 日(火)まで提供いたします。

料理を彩る器には、信楽の丘陵からの良質な陶土を、株式会社 宗陶苑(そうとうえん、所在地:滋賀県甲賀市信楽町長野 1423-13)が所有する日本最大規模の「のぼり窯」を使い唯一無二に焼き上げた陶器を使用し、ホテルを代表する実力派シェフ坂田 知昭が、地産地消をテーマに、滋賀食材の魅力を伝えるディナーコースをご用意いたしました。滋賀県・信楽が連続テレビ小説「スカーレット」の舞台となり世間の注目が高まる今、滋賀県の歴史と文化、伝統的な技術によって今日に伝えられている信楽焼と世界に通ずるフランス料理で滋賀の食文化を発信し、地域活性と滋賀県の観光促進につなげてまいります。

※ル・テタンジェ国際料理賞コンクールとは、シャンパーニュ・テタンジェ社の創始者であるピエール・テタンジェ氏のフランス料理に対する情熱を受け継いだクロード・テタンジェ氏がフランス料理の発展を願って 1967 年に創設し、時には「ガストロノミーのエベレスト」と呼ばれる極めてレベルが高く、歴史と権威あるコンクールとして知られており、50 年以上の歴史あるコンクールです

※のぼり窯とは、山の斜面を利用し、細長い部屋を数室連続し、隣室の余熱を利用しながら焚き上げていく形状の窯のことです。

■フランス料理 ボーセジュール

料理長 坂田 知昭(さかた ともあき)

2017 年 9 月 第 51 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール
ジャポン 優勝

2017 年 11 月 第 51 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール
アンテルナショナルパリ 第 2 位入賞

■株式会社 宗陶苑(そうとうえん)

代表取締役 社長 上田 宗(うえだ たかし)

江戸時代に作られた、長さ 30m、幅 15m、高さ 3.5m の
日本最大規模の「のぼり窯」を保有し、現在も活動。
連続テレビ小説「スカーレット」の舞台として有名。



左:シェフ 坂田 知昭 右:宗陶苑 上田 宗 氏

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略
TEL : 077-521-2933(直通) FAX : 077-521-1114
<https://www.princehotels.co.jp/otsu/>

フランス料理 ボーセジュール ディナーコース 概 要

- 提供場所 びわ湖大津プリンスホテル 「38F フランス料理 ボーセジュール」
- 日 時 2019 年 11 月 15 日(金)～2020 年 3 月 31 日(火)
5:30P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)
※12/20～25 および 12/31～1/3 は除く。
- コース名 信楽焼と世界第 2 位シェフの饗宴 五感で愉しむフランス料理～Menu “La Passion”～
- 料 金 1 名さま ¥8,800
- 内 容
 - [前 菜] 信楽の陶土に見立てた鴨フォアグラと里芋のテリーヌ 竹炭パンのクルトンを添えて
(信楽焼の陶土をフォアグラと里芋で表現)
 - [魚 料 理] 緋色をした滋賀県産虹鱒のポワレ 灰被に見立てた朝宮ほうじ茶 近江黒鶏のスープと根菜とともに
(緋色をした虹鱒に信楽焼ならではの灰被りを朝宮茶のパウダーで表現)
 - [肉 料 理] 近江牛フィレ肉のポワレ 緋色をしたオランダーズソース焼き 滋賀県産野菜添え
(滋賀の名産近江牛の極上部位を使用し、オランダーズソースで緋色に焼き上がった信楽焼を表現)
 - [デザート] 朝宮茶と滋賀県産日本酒のティラミス
(日本最古といわれる信楽産のお茶を使用し、信楽焼の“わびさび”を表現)
 - [コーヒーと小菓子] 滋賀の銘茶 朝宮茶と土山茶の小菓子



前菜イメージ

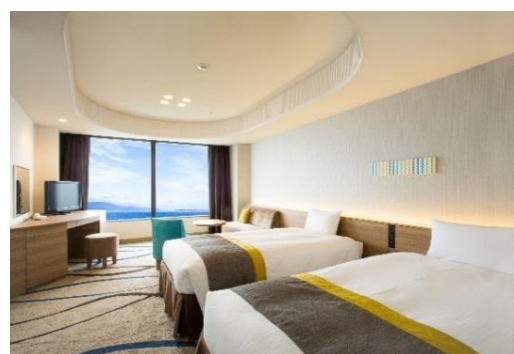


魚料理イメージ

※料金には、消費税・サービス料が含まれております。
 ※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
 ※フェア・催事等でご利用いただけない日がございます。詳しくはお問合せください。
 ※写真はイメージです。
 ※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。

上記メニューを含む宿泊プラン 概 要

- 内 容 信楽焼と五感で愉しむフレンチ 緋色に染まる旅
 - 期 間 2019 年 11 月 15 日(金)～2020 年 3 月 31 日(火)
 - 料 金 1 名さま ¥17,200 より (1 室 2 名さま利用時)
- ※料金には、1 泊室料、夕食、朝食、消費税・サービス料が含まれております。
 ※料金は、空室状況により日々変動いたします。



レイクフロアツイン(5～20 階)イメージ

【お客さまからのご予約・お問合せ】 びわ湖大津プリンスホテル TEL:077-521-1111(代表)