

2020 年1月

下田プリンスホテル
地元食材を使用した「旬感沸騰石焼き桶鍋&お惣菜buffet」が登場
【期間】2020 年 4 月 1 日(水)より

下田プリンスホテル(所在地:静岡県下田市白浜 1547-1、支配人:竹安 剛)は、2020 年 4 月 1 日(水)より夕食内容を今までの「和洋創作料理」から「旬感沸騰石焼き桶鍋&お惣菜buffet」に変更いたします。

当ホテルでは、「おいしい料理でお客さまに選ばれるホテル」をテーマに、夏型ホテルからオールシーズンリゾートへの進化を目指しています。今まで以上に「伊豆産」「静岡県産」の食材を取り入れた、記憶に刻む料理として「旬感沸騰石焼き桶鍋」をご提供いたします。

「旬感沸騰石焼き桶鍋」は、地元の漁師料理「いけんだ煮味噌」をアレンジして季節の魚・野菜を桶に入れ、高温まで焼いた石を目の前に入れて仕上げるダイナミックな石焼き桶鍋です。石を入れると瞬間的に沸き立ち、味噌の香りと湯気が立ち昇り食欲をかき立てます。さらに、さまざまなお料理をbuffet形式でお召しあがりいただく「お惣菜buffet」を新たにご提供いたします。お米は静岡県産米を使用し、お水も地元の水に拘り丁寧に炊きあげます。また、「お刺身盛り合わせ」を個々盛りで提供、伊豆の魅力ある食材で下田プリンスホテルならではの料理をご賞味ください。



【旬感沸騰石焼き桶鍋 イメージ】



【buffetボード イメージ】

【期間】2020 年 4 月 1 日(水)より

(ゴールデンウィーク、夏期、年末年始を除く)

【場所】メインダイニングルームかもめ

【料金】¥4,500(消費税込み)より

【時間】5:30P.M.~8:30P.M.(ラストオーダー)



【お刺身盛り合わせ イメージ】

※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。

※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。

◎お客さまからのお問合せ・ご予約 下田プリンスホテル TEL:0558-22-2111

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

下田プリンスホテル 営業企画/広報担当
TEL:0558-22-7575(直通) FAX:0558-22-7584
URL:<https://www.princehotels.co.jp/shimoda/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。