

2020年6月

川越プリンスホテル

## 食べて応援・地域食材で地元の魅力を再発見!! 「コース仕立ての食べ放題 KoeDish(コエディッシュ)」を販売

【販売期間】2020年6月13日(土) から

川越プリンスホテル(所在地:埼玉県川越市新富町1-22、総支配人:高橋 禎久)は、2020年6月13日(土)から、buffetレストラン エトワールで安全・安心に配慮した新サービスとして、コース仕立ての料理をお好きなだけお召しあがりいただける「KoeDish(コエディッシュ)」を販売いたします。

この商品は、新型コロナウイルスによる影響で外食を控える方が増え地元食材の取り扱いが減っていることから、生産者の応援と、その食材の特性を生かしたメニューで地域を盛りあげたいという想いが込められています。川越市を拠点としたコエドブルワリーが製造するCOEDOビールにじっくり漬け込み低温調理した「COEDO 紅赤ビールを使用した豚肉の和風カルボナード」や、素材の旨味を最大限に引き出した「埼玉県産野菜のソテー バーニャカウダソース」、川越で250年続く蔵元松本醤油商店の醤油を使用した「はつかり醤油のスペアリブ/白身魚のソテー/鶏肉のコンフィ/COEDO 紅赤ビールを使用した豚肉の和風カルボナード」等がコースを彩ります。

川越プリンスホテルは、心のこもったサービスと笑顔を生み出す新たな取り組みで皆さまをお迎えいたします。

### 「KoeDish (コエディッシュ)」概要

【販売期間】2020年6月13日(土)から

【場 所】buffetレストラン エトワール(9階)

【提供時間】11:30A.M.~3:00P.M. (L.O. 2:30P.M.)

【価 格】1名さま ¥2,500

【メニュー】～ 全メニュー食べ放題 ～

- ・本日のスープ
- ・彩りサラダと埼玉県産野菜のソテー バーニャカウダソース
- ・鶏肉・さつま芋・長葱のマリネ
- ・はつかり醤油のスペアリブ/白身魚のソテー/鶏肉のコンフィ/  
COEDO 紅赤ビールを使用した豚肉の和風カルボナード
- ★国産牛のレモンステーキ
- ★本日のスパゲッティ
- ★エトワールおすすめビーフカレー
- ・シェフが目の前で仕上げる スイーツプレート
- ・コーヒー など
- ★= ライブキッチンで仕上げ、出来立てをお客さまにお持ちいたします。



KoeDish (コエディッシュ) イメージ

※写真はイメージです。※料金には消費税、サービス料が含まれております。 ※メニューは期間で変更しております。

※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、あらかじめ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。

お客さまからのお問合せ・ご予約

川越プリンスホテル buffetレストラン エトワール TEL:049-227-1104(直通) ランチ営業時間 11:30A.M.~3:00P.M.

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

川越プリンスホテル 事業戦略部門 マーケティング戦略

TEL:049-227-1113(マーケティング戦略直通) FAX:049-227-1110(代表)

https://www.princehotels.co.jp/kawagoe/