

2020年7月21日

プリンスホテル(北海道エリア)
地域の食材・食文化を継承し、発信する
「ご当地食再発見メニュー」を展開

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15、代表取締役社長:小山 正彦)は、今夏より、国内の各施設において地元の生産者の方が育てたご当地食材や、地元根付いた食文化をメニューに取り入れ、その魅力を広く発信する「ご当地食再発見メニュー」を展開いたします。

北海道から九州まで、日本にはその地域だけで生産される希少な食材や、生産地ならではの食べ方があります。昔から受け継がれてきた各地の食文化を大切に継承し、未来につないでいくため、北海道エリアでは、札幌プリンスホテル、新富良野プリンスホテル、屈斜路プリンスホテル、函館大沼プリンスホテルの料理長がそれぞれの地域に根付いた食材を用いて、その魅力を最大限に伝えるメニューを考案いたしました。

当社ではこれまでも地域の食材を活用したメニューを提供してまいりましたが、新型コロナウイルス感染症の影響で外食機会が減少し、食品ロスへの懸念が高まるなか、夏休みにかけて多くの方が訪れるホテルでご当地食材を使用したメニューの販売を強化することで、地域活性の一端を担ってまいりたいと考えております。

<ご当地食再発見メニュー 一例>



札幌プリンスホテル
「白老牛のビーフシチューに
農園の野菜を添えて」

「白老牛」は北海道白老町で育つ黒毛和牛で、洞爺湖サミットの昼食会でも提供されました。深いコクが特徴の「白老牛」をじっくりと煮込み、特製のビーフシチューで提供します。



新富良野プリンスホテル
「富良野産有機トマトと白糖酪恵舎の
モッツアレラチーズのカプレーゼ」

完熟で収穫されたトマトや、地元の牛乳を用いた丁寧に手作りされたチーズ等、生産者が大切に作り上げた食材を手間惜しまず、手をかけすぎない、素材の味を生かした一皿に仕上げました。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 北海道エリア マーケティング担当
TEL:011-241-1114(札幌プリンスホテル内)

<北海道>

札幌プリンスホテル

- 【提供期間】 2020年8月31日(月)まで
- 【料金】 白老牛のビーフシチューに農園の野菜を添えては、1名さま¥5,000のコース内のメニューです。
- 【ご予約・お問合せ】 レストラン予約係 TEL:011-241-1251(9:00A.M.~8:00P.M.)
- 【其他のご当地食材】 神内和牛、北海道産魚介、北海道産野菜、夕張メロン 等



新富良野プリンスホテル

- 【提供期間】 2020年9月30日(水)まで
- 【料金】 富良野産有機トマトと白糠酪恵舎のモッツアレラチーズのカプレーゼは、ランチメニュー(¥5,300)とディナーメニュー(¥15,500)内のメニューです。
- 【ご予約・お問合せ】 ル・ゴロワ フラノ TEL:0167-22-1123(10:00A.M.~5:00P.M.)
- 【其他のご当地食材】 標茶産「星空の黒牛」、白糠産エゾ鹿肉、北海道産魚介、北海道産野菜 等



屈斜路プリンスホテル

- 【提供期間】 2020年8月31日(月)まで
- 【料金】 弟子屈産クレソンのおひたしは、朝食(1名さま¥2,200)内のメニューです。知床鶏のコンフィ 摩周湖の伏流水で育った弟子屈産クレソンのほろ苦いソースは、夕食(1名さま¥4,400)内のメニューです。
- 【ご予約・お問合せ】 屈斜路プリンスホテル TEL:015-484-2111
- 【其他のご当地食材】 北海道産時鮭、エゾバフン雲丹、弟子屈産イチゴ、厚岸産アサリ 等
- レストラン「ルーペーニュ」は道産食材を積極的に使用し「北のめぐみ愛食レストラン」1号店に認定されています。



函館大沼プリンスホテル

- 【提供期間】 2020年11月14日(土)まで
- 【料金】 七飯町産サフォークラム肉のペルシャードと、はこだて大沼黒牛の炙り焼きは、泊まって楽しむ、食と自然をテーマにした宿泊プラン「Cinq Sens Onuma Resort (サンクサンスオオヌマ リゾート)」限定のディナー「モデルネ」内の一部メニューになります。
- 料金:1室2名さま利用時1名さま ¥25,000より
- 【ご予約・お問合せ】 函館大沼プリンスホテル予約係 TEL:0138-67-1114(9:00A.M.~6:00P.M.)
- 【其他のご当地食材】 七飯町産福田農園王様しいたけ、森町産ひこま豚生ハム、七飯町産山川牧場チーズ 等



※料金には、特別の記載がない場合消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

※特定原材料 7 品目の食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※仕入の状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※ご当地食材は季節により異なります。

＜その他のプリンスホテルのご当地食材とご当地食再発見メニュー 一覧＞

エリア	ホテル名	代表的なご当地食材	ご当地食再発見メニュー	特徴
上信越	軽井沢プリンスホテル	五郎兵衛米	羽釜で炊き上げた五郎兵衛米 (日本料理「からまつ」)	蓼科山の湧き水と粘りの強い土壌で育てられた「五郎兵衛米」をお客さまの前で羽釜で炊き上げます。木の蓋が余分な水分を吸着し、一粒一粒が艶やかなご飯が炊きあがります。
	万座プリンスホテル	婦恋高原キャベツ	婦恋高原キャベツのステーキ (レストラン「しゃくなげ」)	婦恋高原名産のキャベツをブイオンで蒸し煮にし、パルメザンチーズを振りかけて焼いたステーキに仕上げました。
	苗場プリンスホテル	新潟県産舞茸	新潟県産舞茸でマリネしたビーフステーキ 越後ワインソース (和食堂「松風」)	新潟特産の舞茸で牛肉をマリネ。舞茸の酵素で牛肉が柔らかく仕上がります。ソテーした舞茸は噛むたびに旨味が溢れます。
東京 神奈川 埼玉	ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町	東京神津島産 麦焼酎「盛若」	オリジナルカクテル「ミスティックオーシャン」 (Sky Gallery Lounge Levita)	東京の離島・神津島名産の麦焼酎「盛若」を使い、まるやかな風味を生かすカクテルを考案。東京の食材をテーマにしたカクテルコンペティションで東京都知事賞を受賞しました。
	サンシャインシティプリンスホテル	東京産野菜	東京産小松菜のsteamケーキと トマトジュレのパナコッタ (カフェ&ダイニング Chef's Palette)	東京産の小松菜とトマトを使って、スイーツに仕上げました。緑と赤の鮮やかな色合いもお楽しみいただけます。
	新横浜プリンスホテル	横浜産野菜	アトランティックサーモンと 横浜産野菜のプレッセ (トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング)	横浜市が認定する環境保全型農業に取り組む生産者の方から仕入れた新鮮な地元野菜を、洋食コースや和食にアレンジ。8月末まで横浜神奈川味覚フェアとして特別メニューを提供します。
	川越プリンスホテル	はつかり醤油	はつかり醤油のスパアリブ (レストラン「エトワール」)	江戸時代から使われる桶で2年かけて熟成された旨味の強い醤油で豚肉を煮込み、じっくりグリルして提供します。
湘南	大磯プリンスホテル	湘南はまぐり	湘南はまぐりの香草バター焼き (S.DINING)	ずっしり大きく、旨味たっぷりの「湘南はまぐり」を香草バター焼きにいたします。
	鎌倉プリンスホテル	葉山牛	葉山牛のロースト 柚子胡椒のカフェ エトバリ (レストラン「ル・トリアノン」)	海と山に囲まれた自然豊かな環境で育てられた「幻の牛肉」と呼ばれる「葉山牛」の旨味を最大限に引き出すよう、低温調理で優しく火を通して提供いたします。
箱根 伊豆	ザ・プリンス 箱根芦ノ湖	箱根西麓牛	箱根西麓牛フィレ肉のソテー (メインダイニングルーム「ル・トリアノン」)	箱根山麓から湧き出る天然水をふんだんに与え、豊かな自然の中で育った旨味たっぷりの「箱根西麓牛」を、低温で焼き上げ、レモンの風味を加えたトリュフソースで召しあがっていただけます。
	箱根 湯の花プリンスホテル	丹那特濃乳	丹那特濃乳プリン (お食事処)	南箱根の牧場で育った牛から採れる丹那牛乳。そこに自家製クリームを加えて作られた濃厚な味わいの「丹那特濃乳」で作ったプリンを朝食のデザートにご用意します。
	箱根 仙石原プリンスホテル	御殿場とうふ	御殿場とうふのスムージー (Grill)	富士山の伏流水を使用した甘く、濃厚な味わいの「御殿場とうふ」をご朝食の際にスムージーにして提供いたします。
	下田プリンスホテル	S級サザエ	S級サザエの漁り焼き (メインダイニングルーム「かもめ」)	伊豆半島、下田の沖合にある神子元島周辺に生息する400g以上の「S級サザエ」に出汁を張り、お客さまの目の前で焼き上げます。
	川奈ホテル	伊豆沖産金目鯛	金目鯛しゃぶしゃぶ (Grill)	鮮やかな赤色と脂がのった肉厚の身が特徴の伊豆沖産の金目鯛を、ホテルが創業以来守り続けてきたコンソメスープを加えた出汁で、お召しあがりいただけます。
	伊豆長岡温泉 三養荘	天城軍鶏	天城軍鶏山葵鍋 (御食事処「雄峰」)	しっかりとした筋肉を持ち、噛むたびに旨味が口の中で広がる「天城軍鶏」を地元の山葵と合わせた鍋でご用意いたします。
名古屋	名古屋プリンスホテル スカイタワー	名古屋コーチン	スペイン風名古屋コーチン入り ミートボールのトマト煮“アルボンディガス” (Sky Dining 天空)	愛知県特産である名古屋コーチンの、弾力のある肉質とコクを生かしてスペイン風のミートボールに仕上げました。
関西 広島	グランドプリンスホテル京都	上賀茂産野菜	鰻のパニユルスワイン煮込みとフォアグラの ポワレ 賀茂ナスと万願寺とうがらしのフライ (メインダイニング「いと桜」)	上賀茂で100年以上続く「森田農園」の旬の京野菜を料理長が厳選。夏は賀茂なすと万願寺とうがらしを、食感を生かしたフライで提供します。
	びわ湖大津プリンスホテル	琵琶湖産湖魚イサザ	アサリと野菜のボンゴレビアンコ びわ湖の湖魚 イサザ のフリットとともに (レイクビューダイニング ビオナ)	琵琶湖の湖魚「イサザ」を丸ごと召しあがれるようフリットに。立命館大学スポーツ健康科学部 海老 久美子研究室と一緒に「滋養の健康」をテーマに考案したメニューです。
	グランドプリンスホテル広島	広島県庄原産いちご	いちごのスイーツコース「いちご一会」 (ステーキ&シーフード ポストン)	フードアクションニッポンアワード2019年の受賞産品である「タカノプリンセス」をはじめ、広島県庄原市で栽培されるいちごを使ったメニューです。