

2020 年 8 月 14 日

プリンスグランドリゾート箱根 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、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。

プリンスグランドリゾート箱根が位置する神奈川県と隣接県には、こ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、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、当ホテルの料理長が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新たなメニューを考案いたしました。

<プリンスグランドリゾート箱根のご当地食再発見メニュー>



ザ・プリンス 箱根芦ノ湖「箱根西麓牛フィレ肉のソテー」

赤身は柔らかく脂身は旨味成分を多く含む高級感のある食べやすいお肉をメインダイニング「ル・トリアノン」のコース料理に使用しています。

【提供期間】2020 年 9 月 15 日(火)まで

【料 金】箱根西麓牛フィレ肉のソテーは、ディナーコース
(1 名さま¥12,000)内のメニューです。

【ご予約・お問合せ】ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 TEL:0460-83-1111



箱根湯の花プリンスホテル「丹那特濃乳プリン」

静岡県の丹那盆地で育てられた乳牛の良質な生乳や牛乳に、自家製クリームを加えた濃厚な味わいの丹那特濃乳を使用したプリンをご朝食時に提供いたします。

その他、御殿場とうふを使用したメニューもございます。

【提供期間】2020 年 8 月 31 日(月)まで

【料 金】丹那特濃乳プリンは、朝食(1 名さま¥2,800)内のメニューです。

【ご予約・お問合せ】箱根湯の花プリンスホテル TEL:0460-83-5111



箱根仙石原プリンスホテル「御殿場とうふのスムージー」

富士山の伏流水・国産大豆・にがりを独自の豆乳殺菌処理をした豆腐をスムージーにしてご朝食のメニュー内でご提供しています。

その他、御殿場あらびきソーセージや駿河湾産しらす、小田原産十郎梅干しを使用したメニューもございます。

【提供期間】2021 年 3 月 31 日(水)まで

【料 金】御殿場とうふのスムージーは、朝食(1 名さま¥2,800)内のメニューです。

【ご予約・お問合せ】箱根仙石原プリンスホテル TEL:0460-84-6111

※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。

◎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 箱根エリア マーケティング担当
TEL:0460-83-1130 FAX:0460-83-7818

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。