

2020 年 9 月

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖

自然溢れる箱根周辺地域の食材を五感とともに楽しむ

総料理長 山田泰雄 スペシャルディナーを開催

【開催日】2020 年 10 月 16 日(金)、17 日(土)

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144 総支配人:鴻野篤)は、2020 年 10 月 16 日(金)・17 日(土)に「総料理長 山田泰雄 スペシャルディナー」を開催いたします。

例年総料理長フェアは、ザ・プリンス 箱根芦ノ湖の開業記念日である 6 月 12 日に開催しておりましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う休業のため、本年は 10 月に開催させていただくこととなりました。湘南・箱根・伊豆エリア 総料理長山田泰雄より、広く皆さまに、自然溢れる箱根の食材を味わっていただきたいという想いのもと開催する本フェアでは、箱根周辺の地域より食材を厳選し、メインディッシュには地域の銘柄牛である「箱根西麓牛」を使用いたします。それらの食材を五感でお楽しみいただけるストーリーメニューとして構成し、山田泰雄の卓越した調理技術で仕上げた、ザ・プリンス 箱根芦ノ湖でしか味わえないフランス料理となっております。また、メニューに合わせてご用意するワインは、可能な限り人為的な介入を避けて造られる自然派ワインを取り揃え、ソムリエがチョイスしたナチュラルな味わいのワインをお楽しみいただけます。



料理イメージ

湘南・箱根・伊豆エリア
総料理長 山田 泰雄

「総料理長 山田泰雄 スペシャルディナー」

【期 間】2020 年 10 月 16 日(金)・17 日(土)

【場 所】西棟グランドフロア メインダイニングルーム ル・トリアノン

【時 間】5:30P.M.～8:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

【料 金】1 名さま ¥15,000(SEIBU PRINCE CLUB 会員さま 1 名さま ¥13,500)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖／広報

TEL:0460-83-1112 FAX:0460-83-7616

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

【メニュー】

- 梶木鮪 カルパッチョ カッペリーニ 蛸のブレゼ トマトのジュレ 鰻と長芋のパートブリュック包み
- オマール海老と鮑の香草マリネ 胡麻風味のムースとともに 30 種類 彩野菜のサラダ仕立て
- フォアグラのポワレ フランス産セップ茸のスープとともに トリュフの香りを乗せて
- 尼鯛パリパリ焼きと帆立貝蓮根蒸しの饗宴 キャビアとシャンパンのクリームソース
- 箱根西麓牛フィレ肉のステーキ 秋麗の箱根をイメージして 芳醇な香り漂う 赤ワインソース
カンボットペッパーのインパクト
- 爽やか風味 洋梨とバジルの氷菓子 巨峰のジュレ
- りんごのタタン 紅葉見立て
- コーヒー・紅茶・小菓子



オマール海老と鮑の香草マリネ
胡麻風味のムースとともに
30 種類 彩野菜のサラダ仕立て



箱根西麓牛フィレ肉のステーキ
秋麗の箱根をイメージして
芳醇な香り漂う 赤ワインソース
カンボットペッパーのインパクト



りんごのタタン 紅葉見立て

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)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・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、
係へお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。

【シェフ経歴】

■株式会社プリンスホテル 湘南・箱根・伊豆エリア 総料理長 山田泰雄

1984 年 赤坂プリンスホテル入社

1986 年 京都宝ヶ池プリンスホテル宴会調理

1990 年 横浜プリンスホテル宴会調理

2003 年 エスコフィエ協会会員

2011 年 新横浜プリンスホテル料飲部門支配人

2015 年 品川プリンスホテル総料理長

2019 年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長



【お客さまからのお問合せ】

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 メインダイニングルーム ル・トリアノン

TEL:0460-83-1111(10:00A.M.~6:00P.M.)