

2021 年 11 月

軽井沢 浅間プリンスホテル
新料理長吉本憲司とコーポレートエグゼクティブシェフ下井和彦が
秋の信州の食材をテーマにコラボレーションした
料理長フェア「Savour(サヴール)」を開催

軽井沢 浅間プリンスホテル(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町発地南軽井沢、総支配人:徳永清久)では、2021 年 11 月 18 日(木)～20 日(土)の 3 日間にわたり、国内外のコンクールで多数の受賞歴を持つ吉本憲司(よしもとけんじ)の新料理長就任記念メニューを提供する料理長フェアを開催します。プリンスホテルのコーポレートエグゼクティブシェフである下井和彦とコラボレーションし、両シェフが軽井沢町内の農園や信州サーモンの養魚場、黄金シャモの養鶏場などに出向き、自らの目で確かめた、信州の食材の魅力を最大限に引き出すメニューをご用意いたします。プリンスホテルのトップシェフ下井の経験と技、吉本の斬新で大胆な発想の融合により一皿一皿に驚きと感動のあるコースメニューをお楽しみいただけます。

『新料理長就任記念フェア Saviour(サヴール)』概要

【期間】 2021 年 11 月 18 日(木)～20 日(土)

【時間】 ディナータイム 5:30P.M.～9:00P.M.(L.O 8:00P.M.)

【場所】 軽井沢 浅間プリンスホテル「ダイニング ブルーム」

【料金】 ディナーコース 1 名さま ¥20,000 ワインペアリング 1 名さま ¥5,000

【ご予約・お問合せ】 軽井沢 浅間プリンスホテル TEL.0267-48-0001

「Savour」メニュー

アミューズブーシュ

佐久鯉のマリネとひよこ豆のガレット 春菊のタルトレット アイコトマトと玉藻塩のキャラメリゼ
信州大王イワナと加能ガニのシャルロット 信州リンゴのロンド アボカド飾り 瀬戸内キャビアを添えて

蝦夷鮑 生どんこ 白靈茸 霜降りひらたけのフリカッセ 軽井沢の大自然をイメージして

信州黄金シャモのダブルコンソメ その身のクネルにトリュフの香りで

舌平目のファルシ ナンチュア風

信州産鹿ロースのロースト モンブラン仕立てと信州プレミアム牛肉のエグイエットブルーベリーのソースと農園野菜をそれぞれのテクスチャーで
オレンジのタルト ピスタチオの香り

コーヒー・小菓子

クルミとレーズン入りカンパーニュ イギリス シャンピニオン チーズと信州ハム入りクグロフ



新料理長吉本憲司(左)とコーポレートエグゼクティブシェフ下井和彦(右)



地元信州の食材の魅力を最大限に引き出すメニュー

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
株式会社プリンスホテル 軽井沢地区マーケティング戦略 担当:中嶋、浅香、白阪
TEL:0267-42-8115 (マーケティング戦略直通)
<https://www.princehotels.co.jp/asama/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

【下井和彦 プロフィール】

1987 年 オーストラリア日本大使館勤務
2004 年 司厨士協会 アカデミー銀賞エスコフィエ協会会員
2010 年 グランドプリンスホテル高輪 洋食宴会料理長
2012 年 東京都優良調理師知事賞
2015 年 湘南・箱根・伊豆エリア総料理長
2017 年 プロスペール・モンタニエ サン・フォルデュナ シュバリエ受章
2019 年 株式会社プリンスホテル 執行役員コーポレートエグゼクティブシェフ
2019 年 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰

【吉本憲司 プロフィール】

2001 年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ入社
2003 年 同ホテル「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にてフランス料理の基礎を学ぶ
2008 年 第4回エスコフィエ・フランス料理コンクールにて国内最年少で優勝
2009 年 スイス・ジュネーブで開催されたエスコフィエ料理コンクール国際大会で4位入賞
2011 年 渡仏、南仏ニース、マントンのミシュラン星付きレストランにて修業
2014 年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン」料理長
2016 年 第50回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・インターナショナル(パリ)第3位入賞
2017 年 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」料理長
2019 年 インターコンチネンタル 横浜 Pier8 料理長
2021 年 軽井沢 浅間プリンスホテル 料理長就任



信州大王イワナと加能ガニのシャルロット
信州リンゴのロンド アボカド飾り
瀬戸内キャビアを添えて



信州黄金シャモのダブルコンソメ
その身のクネルにトリュフの香りで



信州産鹿ロースのロースト
モンブラン仕立てと信州プレミアム牛肉の
エグジュイエット
ブルーベリーのソースと農園野菜を
それぞれのテクスチャーで

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入れ先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前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。