

2024年3月

札幌プリンスホテル

**札幌プリンスホテルタワー開業 20 周年記念
総料理長 高橋 慶太が贈る、新たな門出を彩る特別賞味会を開催****【期間】2024年4月19日(金)～21日(日)**

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:泉水 誠之)は、2024年4月24日(水)をもちまして、タワー開業20周年を迎えることになりました。この節目を記念して、札幌プリンスホテル総料理長 高橋 慶太による特別賞味会を開催いたします。

日本各地の様々なレストランで総料理長 高橋 慶太が長年培ってきたフランス料理の経験と熟練した技術を活かし、開業20周年を飾るにふさわしいメニューの数々をご用意いたしました。

研修で訪問したニューヨーク・フレンチにスピリットを得た、エッグ・ベネディクトを再構築したアミューズ「エッグ・ベネディクトキャビア」に始まり、ココアクランブルを土に見立て、恵みの畑をイメージして仕上げるフォアグラ料理「フォアグラとマスカルポーネチーズ ココア風味のクランブル“畑”」、フレーバーティー4種類の風味をそれぞれのミナルディ(小菓子)に閉じ込めて、ゲーム感覚で中身を当てていただく、遊び心のあふれる「フレーバーティー4種のミナルディ チョイスゲーム」など、北海道の食材を使用した全9品からなる限定特別コースです。ヴァイオリンやフルーツの生演奏の音色に包まれる落ち着いた空間で、ソムリエが厳選したワインとのマリアージュを存分にご堪能いただけます。

総料理長自らが手掛ける料理の数々が、窓越しに広がる日本新三大夜景都市・札幌の夜景と共に特別な一夜を彩ります。



特別賞味会 コース料理



日本新三大夜景都市・札幌を一望する28Fレストラン

■高橋 慶太総料理長が贈る 特別賞味会 概要**【日付】**2024年4月19日(金)～21日(日)**【時間】**6:00P.M.～10:00P.M.**【会場】**フランス料理 トリアノン/タワー28階個室「ハマナス」**【料金】**1名さま ¥17,000

<オプション>ペアリングワイン4種類 ¥6,000

【お客さまからのご予約・お問合せ】

札幌プリンスホテル レストラン予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
札幌プリンスホテル セールス&マーケティング部門
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647



この商品は1商品あたり1kgのCO2をオフセットしております。
ご利用した場合は自らのCO2削減となります。

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

Amuse-bouche
エッグ・ベネディクト キャビア

Boîte de tomates rouges
赤いトマトの箱

Mousseline de foie-gras au cacao crumble et amande au orange
フォアグラとマスカルポーネチーズ ココア風味のクランブル“畑”

Frite de saumon japonais sauce beurre de noisette
平取町山女魚のフリット グリーンリゾット添え グルノーブルーソース

Sorbet reisin et gelée de thé“ENTO”
余市産白ぶどうのシャーベット エント茶のジュレ

La tourte de bœuf, Asperge vert, Pomme de terre sauce truffe
神内和牛あかフィレ肉の“トゥルト” 北海黄金のマッシュポテトとアスパラガス
芳醇なる黒いダイヤのトリュフソース

Crème de fromage et “HASUKAPPU”   la tour
黒松内町産クリームチーズとハスカップのマーブル タワースタイル

Pain
昆ブリオッシュ シャンピニオン 別海産バター

Mignardi
フレーバーティー4 種のミナルティ チョイスゲーム

Café
コーヒー



エッグ・ベネディクト キャビア



赤いトマトの箱



フォアグラとマスカルポーネチーズ
ココア風味のクランブル“畑”

総料理長 高橋 慶太

社団法人 日本エスコフィエ協会会員
トックブランシュ国際倶楽部会員
内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会北海道地方本部
レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン 監事
フランス料理アカデミー会員

■経歴

1983年3月 株式会社プリンスホテル入社 東京プリンスホテル 配属
2005年4月 ザ・プリンス パークタワー東京 レストランシェフ
2009年9月 ザ・プリンス パークタワー東京 宴会料理長
2012年5月 ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 総料理長
2016年7月 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 総料理長
2018年10月 ザ・プリンス さくらタワー東京
グランドプリンスホテル高輪
グランドプリンスホテル新高輪
高輪 花香路 総料理長
2023年7月 札幌プリンスホテル 総料理長



※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点(3月19日)の情報であり、営業内容や仕入れの状況によるメニュー、変更がある場合がございます。

※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。