

2024年7月

クラシカル×カジュアル。現代のシェフが2つの要素を融合する。

札幌プリンスホテル
タワー開業当時よりご愛顧いただいていた皆さまへ感謝を込めて。
歴史を表現するフランス料理フルコース「Le Trianon - ル トリアノン」を提供開始
【期間】2024年7月18日(木)～

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10月6日(日)をもちまして、タワー28Fに位置する天空のレストラン「フランス料理 トリアノン」が20年間の営業に幕を下ろし閉店することになりました。タワー開業当時より紡がれてきた歴史に1つの区切りを迎えるに伴い、現在までご愛顧いただいていた全体的なお客さまへの感謝を込めて、フランス料理 トリアノンの歴史を表現する特別コース「Le Trianon - ル トリアノン」を7月18日(木)より提供開始いたします。

レストラン開業より現在まで、歴代料理長らの試行錯誤の末に幾度となく新たなメニューが生まれてきました。現在の料理長・横濱 凌もまた更なる感動を追求するため日々研究を続けています。「クラシカル×カジュアル」をテーマとする、受け継がれてきた技術に基づく伝統的なメニューと新しい考え方に基づく現代的なメニューの2つを融合した特別なコースで、紡がれてきた歴史の集大成を表現いたします。「平取町山女魚のフリット(揚げ物)」や「十勝ハーブ牛フィレ肉の“トゥルト”(パイ包み)」など技術が完成度と比例する伝統的なメニューは勿論、北海道の自然の恵みを表現した「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”」のような甘味と塩味を組み合わせる柔軟な発想から生まれた見た目も美しい一皿もご用意いたしました。

フランス料理 トリアノンは20年の歴史に幕を下ろしますが、28Fスカイルーム(個室)では引き続きシェフが腕を振ります。現在まで確かに受け継がれてきた歴代の技術は、新たなシェフたちの研鑽とともにこれからも皆さまへ感動体験をお届けいたします。

	<p>Menu</p> <p>エッグベネディクト キャヴィア 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” 北海道産帆立貝 中トロ モガニのサラダ仕立て 北海道産とうもろこしの冷製スープ 平取町山女魚のフリット グリーンリゾット添え グルノーブルソース 十勝ハーブ牛フィレ肉の“トゥルト” 芳醇なドレッシング ピーチメルバ シャンパンのジュレ コーヒー・小菓子・パン</p>	<p>Chef</p> <p>フランス料理 トリアノン 料理長 横濱 凌</p> <p>2014年札幌プリンスホテルに入社、数々の料理コンクールで優秀な成績を残し、2024年にフランス料理 トリアノンの料理長就任。</p>
--	---	--

【期間】2024年7月18日(木)～10月6日(日)

【時間】5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 9:00P.M.)

【会場】フランス料理 トリアノン(28F)

【料金】1名さま¥15,000

【ご予約・お問合せ】レストラン総合予約係 TEL:011-241-1251(受付時間 10:00A.M.～6:00P.M.)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13%を加算させていただきます。※写真はイメージです。※メニューは季節により異なる場合がございます。

※上記内容は、リリース時点(7月16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。

◎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

この旅程は1泊あたり1kgのCO2をオフセットいたします。
炭素オフセットは株式会社グリーン・エナジー・ジャパンが提供しています。

Seibu Group

でかける人を、ほほえむ人へ。