



●菅澤 章料理長フェアメニュー

パプリカのムース 雲丹とキャビアの飾り / フォアグラのテリーヌ 茸のシフォナード サラダ仕立て / 群馬県産野菜を使った新緑色のクリームスープ
カルタファタで包んだ群馬のブランド「ギンヒカリ」と魚介ピヤベースソース / 群馬県産白加賀梅を使ったグラニテ
上州牛フィレ肉のエトフェ 彩り野菜添え エクストラヴァージンオリーブオイルで仕上げたベアルネーズとクラシックな赤ワインソース 2種の味わい
フルーツのナージュ「初夏の万座山」 / ブリオッシュボールとフィグノアパン(群馬県産小麦粉使用) / 万座プリンスホテルオリジナルブレンドハーブティー(又はコーヒー)

メインダイニングルーム 2018.6.15 FRI・6.23 SAT

西洋料理 料理長 菅澤 章「美と健康と癒やしの夕べ」

～クラシックとカジュアルの融合～

特別監修 デザイナーフーズ株式会社 市野 真理子
取締役 管理栄養士

春から赴任した新料理長「菅澤 章」が贈る、孺恋村や群馬県の地元食材を取り入れた、初夏の魅力あふれる特別ディナーを提供いたします。2日間限定の特別な時間をお過ごしください。



万座プリンスホテル
西洋料理 料理長

菅澤 章

Sugasawa Akira

1987年4月 箱根 プリンスホテル入社
1994年4月 大磯 プリンスホテル
2005年7月 鎌倉 プリンスホテル

2013年7月 軽井沢プリンスホテル
2018年4月 万座プリンスホテル 西洋料理長
各所のホテルで西洋料理を担当

料金表(お1人さま) 各日 40名さま 限定

※開催日の1週間前までにご予約ください。

ディナーのみ

¥12,000

ディナー&宿泊
(1室2名利用時)

6月15日(金) ¥15,600
6月23日(土) ¥17,100

※料金には、1名さまの1泊室料、夕食、朝食、サービス料・消費税(8%)が含まれております。
※入湯税(おとな1名さま1泊につき150円)を別途頂戴いたします。※チェックイン3:00P.M./チェックアウト11:00A.M.

※ 特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※ 特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※ 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。※ ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客さまによる最終のご判断をお願いいたします。
※ 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。※ 日により営業時間・レストランが変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

お問合せ・ご予約

万座プリンスホテル・万座高原ホテル TEL 0279-97-3111 (受付時間 9:00A.M.～6:00P.M.) 〒377-1595 群馬県吾妻郡孺恋村万座温泉