

2016年7月

万座プリンスホテル
 1日の活力は朝ごはんから
 上州-信州 真田街道ブレックファストをスタート
 2017年9月30日(金)まで

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬬恋村万座温泉 支配人:塚本亨)は、2017年3月31日(金)まで、お客様に地元 上州・信州にちなんだ食材や料理をお楽しみいただくべく、**<上州-信州 真田街道ブレックファスト>**を実施しております。

真田氏の本拠地 信州上田と上州沼田を結ぶ真田街道になぞらえ、上州、信州の食材や郷土料理にこだわった朝食をブッフェ形式でお召しあがりいただきます。

こだわりその壱 「榛名ポークの生姜焼き」

油脂分の少ないマイロ、タピオカ、麦などを主な成分とした飼料によって育てられた豚のお肉です。

こだわりその弐 「北軽井沢 豊田乳業産のヨーグルト」

北軽井沢 豊田乳業産のさっぱりとした味のヨーグルトです。

シリアルと合わせて、お好みでジャムと合わせて、もちろんそのままでも。



嬬恋産キャベツ

こだわりその参 「嬬恋村のちぎりキャベツ」

嬬恋村といえばやっぱりキャベツ。千切りにするよりもキャベツ本来の甘さをお楽しみいただけるように、手でちぎってご用意しました。

ホテルオリジナル田楽味噌と合わせてお召しあがりください。



花豆蜜煮

こだわりその四 「浅間農園のジャム」

浅間山の麓、詩情豊かな小諸市にある浅間農園。高原の太陽をいっぱい浴びた果実をもとに、浅間山系の清らかな水を使用した芳醇なジャムです。



蔵出し味噌を使った味噌汁

こだわりその伍 「上州の郷土料理 花豆蜜煮」

上州で古くから伝わる郷土料理です。甘みの強い北海道産花豆を一晩かけて水で戻し、更に五時間かけてじっくりと程よい甘さで柔らかく炊きあげました。

こだわりその六 「長野県佐久市和泉屋商店の蔵だし味噌を使った味噌汁」

長野県佐久市和泉屋商店の蔵だし味噌を使用し、和食料理長堀込孝志が心を込めてとった出汁とあわせました。

<上州-信州 真田街道ブレックファスト>提供レストラン

【レストラン名】 レストランしゃくなげ

【営業時間】 朝食 7:00A.M. ~9:30A.M.

【料 金】 和・洋ブッフェ: おとな ¥2,200/こども (小学生) ¥1,100

※料金には消費税・サービス税が含まれております。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係にお申し付けください。

※仕入の状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

お客様からのお問合せ先は

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111 (ホテル代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
万座プリンスホテル

TEL: 0279-97-3111 FAX: 0279-97-3119
http://www.princehotels.co.jp/manza/

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。