

2016年9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 “秋の陣” をスタート
2016年10月1日（土）より11月30日（水）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、2016年10月1日（土）から、7月より実施しお客さまに好評をいただいている朝食メニューを、秋の食材を用いるなど、実りの秋向けにリニューアルした＜上州-信州 真田街道ブレックファスト “秋の陣”＞をスタートいたします。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 「榛名ポークと茄子の生姜焼き」

油脂分の少ない飼料で育てられた豚です。肉質が軟らかいだけでなく、口どけの良いお肉です。
実りの秋にぴったりの秋茄子とあわせました。



榛名ポークと茄子の生姜焼き

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。お召しあがりいただけます。



蒸籠蒸し温野菜

こだわりその参 「蒸籠蒸し温野菜」

ジャガイモ、ニンジン、レンコン、サツマイモなど実りの秋にぴったりな根菜を中心にアツアツの蒸し野菜をパフォーマンスでご提供します。ホテルオリジナル田楽味噌、バーニャカウダソースなどお召しあがりいただけます。

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の芳醇なジャムです。
今回は「ブルーベリー、リンゴ、ルバーブ、あんず」の4種類をご用意しました。



浅間農園のジャム

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 「製菓長 手作りデザート」

活力朝ごはんの最後にはかわいいイチサイズのゼリーはいかがでしょうか？
製菓長 竹内健治が心を込めてお作りしたさわやかな味をお楽しみいただけます。

＜上州-信州 真田街道ブレックファスト “秋の陣”＞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 (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。