

2016年11月

万座プリンスホテル  
**群馬県の地産地消をテーマに3名のシェフによる  
 創作料理を提供する宿泊プランを販売**

2016年11月24日(木)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、洋食、中国料理、製菓の料理長3名による、地元の食材をふんだんに取り入れた創作料理をご提供する期間限定の宿泊プランを11月24日(木)まで販売いたします。

この宿泊プランのコースは洋食2品、中国料理2品、製菓1品に加え、和食料理長による先付を提供するほか、バーテンダー大嶋直樹の創作カクテル「万座温泉天空カクテル」を食前酒としてお楽しみいただけます。

また、この宿泊プランは、1日15組限定とさせていただきます。



「美味しい三ツ星」癒レプラン

【料 金】1名さま¥15,240より(入湯税¥150が別途かかります)

【期 間】2016年11月3日(木・祝)~11月24日(木)の火、水、木曜日限定 1日15組限定

【提 供 レストラン】メインダイニングルーム

【営 業 時 間】夕食 5:30P.M.~8:30P.M.

※料金には1泊、夕朝食、消費税・サービス税が含まれております。

(入湯税がお一人さまにつき¥150 別途かかります)

※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。

◎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。

### 3料理長のプロフィール

洋食料理長 関 実

1983年 4月 軽井沢プリンスホテル入社

2011年 3月 軽井沢浅間プリンスホテル料理長

2016年 10月 万座プリンスホテル洋食料理長



製菓長 小山田久志

1986年 3月 東京プリンスホテル入社

1990年 3月 旧横浜プリンスホテル

2000年 5月 品川プリンスホテル

2010年 9月 軽井沢プリンスホテル

2016年 10月 万座プリンスホテル製菓長



中国料理料理長 大原 隆之

1989年 4月 軽井沢プリンスホテル入社

2016年 10月 万座プリンスホテル中国料理料理長



### コース内容

食 前 酒 創作カクテル 「万座温泉天空カクテル」

群馬県産の梅酒をベースにしたさわやかなカクテルです。

和 食 先 付 「嬬恋村田代産北あかりのチーズ豆腐」

嬬恋村産のじゃがいも「北あかり」とクリームチーズ、豆乳を合わせて固めました

中国料理 ス 一 プ 「フカヒレ入り 赤城どりと野菜の蒸しスープ」

群馬県産の赤城どりと地産野菜、フカヒレを三時間蒸し上げたアツアツのスープです

洋 食 オードブル 「紫花豆、シャインマスカット、蛸のマリネ 秋の味覚サラダ仕立て」

群馬県産の紫花豆をシャインマスカット、栗、リンゴ、蛸などとサラダ仕立てにしました

中国料理 魚 料 理 「ギンヒカリと大海老の香り炒め」

群馬県産のマス「ギンヒカリ」と大海老を老酒の香りを活かして炒めました

洋 食 肉 料 理 「国産牛フィレ肉のタリアータ サヴァイオーネソース焼き

七種野菜とポルチーニリゾット添え アンチョビのパセリソース」

お箸でも食べられるほど柔らかい牛肉を関が得意とするイタリアンの技法で仕上げました

製 菓 デ ザ ー ト 「万座温泉パフェ」

群馬県産の牛乳を使用し花豆・リンゴ・こんにゃくなどと、パフェに仕立てました

パン or ライス コーヒー

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)