

2017年4月

## 新横浜プリンスホテル

料理長とソムリエによるスペシャルディナーとワインのマリアージュ

## 「美食の饗宴」を実施

【期間】2017年4月28日（金）・29日（土・祝）

新横浜プリンスホテル（所在地：横浜市港北区新横浜3-4、総支配人：竹口 豊）は、料理長 山本 聖広とソムリエ 本田 純による料理フェア「美食の饗宴」を2017年4月28日（金）、29日（土・祝）の2日間、トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&ダイニング（41F）にて開催いたします。

料理長による2日間限定のスペシャルディナーとソムリエがセレクトしたワインをお楽しみいただき、それぞれの料理とワインのマリアージュをご堪能いただけます。

## 「美食の饗宴」概要

【期間】2017年4月28日（金）・29日（土・祝）

【定員】各日45名さま限定 ※ご予約制

【時間】5:00P.M.～8:30P.M.

【場所】トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&amp;ダイニング（41F）

【料金】1名さま ¥15,000

※上記料金にはお料理、お飲みもの、サービス料・消費税が含まれております。



トップ オブ ヨコハマ 鉄板焼&amp;ダイニング

## ～MENU～

- ・お楽しみの一皿
- ・海の幸のマルブレ仕立て キャビア添え  
爽やかな柑橘類の香りと共に
- ・鴨フォアグラのカダイフ包み焼き野菜のマリネ添え  
ピストゥーソース
- ・カナダ産オマール海老と鮑のロティー  
マスター風味のジュ、オレンジのアクセント
- ・牛フィレ肉のボワレ 黒いダイヤのトリュフ飾り  
彩り野菜とマデラの香り ほか

## ～WINE LIST～

- ・GH. マム コルドン ルージュ <シャンパン>
- ・オレゴン シャルドネ アーサー <白ワイン>
- ・ショレイ レ ボーヌ <赤ワイン>
- ・リュリー ブラン <白ワイン>
- ・シャトー ポタンサック <赤ワイン>

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

※仕入れの都合により、食材メニューに変更がある場合がございます。



新横浜プリンスホテル 料理長 山本 聖広

- 2003年 自由民主党総裁感謝状受賞  
2003年 エスコフィエ協会会員  
2006年 優良調理師都知事賞受賞  
2015年 新横浜プリンスホテル料理長 就任  
2016年 横浜観光コンベンションビューロー表彰  
事業優良従事者



新横浜プリンスホテル シェフソムリエ 本田 純

- 2005年 第4回プリンスホテル ソムリエコンクール優勝  
2006年 新横浜プリンスホテル シェフソムリエ就任  
2008年 フランス「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」  
アンバサダー就任  
2014年 シャンパニユ騎士団「シュヴァリエ」就任

## 【お客様からのお問合せ・ご予約】

新横浜プリンスホテル レストラン予約係 TEL: 045-471-1115

平日 10:00A.M.～7:00P.M. 土・休日 10:00A.M.～6:00P.M.

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

新横浜プリンスホテル 事業戦略／広報担当

TEL: 045-471-1113 FAX: 045-471-1189

<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>