

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&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&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
ビストゥーソース
- ・カナダ産オマール海老と鮑のロティー
マスタード風味のジュ、オレンジのアクセント
- ・牛フィレ肉のポワレ 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 シャンパーニュ騎士団「シュヴァリエ」就任

【お客さまからのお問合せ・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/>