

NEWS RELEASE



2017年5月

万座プリンスホテル

シェフを支え、万座プリンスホテルの味を守り続けるベテラン料理人たち
シェフの右腕「右-1グランプリ」を実施

【期間】2017年5月19日（金）より6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5月19日（金）から6月30日（金）までの期間、「レストランしゃくなげ」において、「新緑から初夏の野菜と健康」をテーマに日本料理、西洋料理、中国料理、製菓のシェフを支えるベテラン料理人たちのオリジナルメニュー「私の逸品」の人気投票を行う、シェフの右腕「右-1グランプリ」を実施いたします。

新緑の山々を望む眺望のよい「レストランしゃくなげ」で、新緑の季節にぴったりな色彩や、コラーゲンやビタミンの摂取を意識したメニューをブッフェ形式でお召しあがりいただけます。

右-1グランプリの投票は、「レストランしゃくなげ」で夕食をご利用いただいたお客様に、美味しい・魅力的だと思われた料理人の名前を投票していただきます。期間終了後にはグランプリに輝いた料理人に投票していただいたお客様の中から抽選でプリンスホテルの宿泊券や、お食事券などをプレゼントいたします。

「右-1グランプリ」概要

【会場】

レストランしゃくなげ

【営業時間】

夕食 5:30P.M.～8:00P.M.

【料金】

夕食ブッフェ：おとな ¥5,000/こども（小学生）¥3,200

【投票方法】

期間中、レストランしゃくなげの夕食をご利用のお客さまに
一番美味しいと感じた料理を作った料理人の名前を投票用紙に
記入していただき、店内備え付けの投票箱に入れていただきます。



レストランしゃくなげ

※料金には消費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。

※仕入れの状況により、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。

右-1グランプリ オリジナルメニュー

西洋料理 入沢郁洋

「新緑のパスタわさびの香りとともに」

わさびの葉をペースト状にしてにんにく、クラムジュースで味付けし
桜エビをのせたグリーンパスタです。わさびの葉の香りとともに
お召しあがりください。



中国料理 黒岩恵一

「美联的冷盆」(豚足と野菜のぴり辛前菜)

塩茹で豚足、セロリ、トマト、新玉葱、アスパラなどを中華ドレッシング
で和えました。豚足に含まれているとされるコラーゲンは、ビタミンCと
ともに摂取すると体内に吸収しやすいと言われています



日本料理 飯島孝洋

「こんにゃくソーメンとサラダ」

茗荷、水菜、トマトなどの野菜を使い群馬県産「こんにゃく芋」を
使ったこんにゃくソーメンと和え、胡麻ソースでいただく身体に優しい
逸品です。



製菓 竹内健治

「キャベツと豆乳入りパウンドケーキ」

キャベツがスイーツに変身、栄養豊富なキャベツと豆乳が入った
パウンドケーキをご賞味ください。



お客さまからのお問合せ先は

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111 (代表)