

2017年7月

万座プリンスホテル
目玉は白い「湯畑カレー」
レストランメニューを夏向けに一新

【期間】2017年7月15日(土)～9月14日(木)

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:塙本亭)は、2017年7月15日(土)より、ホテルのテーマである「美と健康と癒し」をコンセプトに、レストランにて夏の新メニューの販売を開始いたします。

ご宿泊の前後や、ドライブでお立ち寄りの際に最適なランチメニューにも注力し、白い「湯畑カレー」と和食料理長が群馬県産の食材を中心に彩りよく盛り合わせた「四季彩御膳」を販売いたします。また、ロビーラウンジのティータイムでは今年度より実施している花豆スイーツの第3弾、新潟県妙高市産の花豆を使用した「花豆ときなこ入りプリン」、バータイムでは万座高原ホテルの4種の源泉の「石庭露天風呂」をイメージしたオリジナルカクテル「THE・SEKITEI」を販売いたします。

万座温泉は標高1,800mに位置し、夏の最高気温は26°Cと涼しく過ごせます。快適な気候の中、「美と健康と癒し」を提供いたします。



中国料理 錦



ロビーラウンジ (バータイム)

<提供レストラン>

【レストラン名】 中国料理 錦 (ランチ)

【営業時間】 11:30A.M.～2:30P.M. (2:00P.M. ラストオーダー)

【料金】 湯畑カレー¥1,400 四季彩御膳¥2,500

【レストラン名】 ロビーラウンジ

【営業時間】 10:00A.M.～5:00P.M. (ティータイム) 8:30P.M.～11:00P.M. (バータイム)

【料金】 花豆ときなこ入りプリン¥550 (ティータイム) オリジナルカクテル“THE・SEKITEI”¥980

※料金には消費税が含まれております。

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客様は、事前に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。

新レストランメニュー概要

「湯畠カレー」(ランチ)

万座温泉の源泉「湯畠」をイメージして四角く盛り付けたご飯に、万座温泉の特徴でもある乳白色の源泉をイメージした白いカレーをたっぷりとかけました。
スペイスを利かせたカレーとトッピングの野菜やフライドオニオンを合わせてお楽しみいただけます。



湯畠カレー (イメージ)

「四季彩御膳」(ランチ)

群馬県の名産品「ギンヒカリ」のもろみ焼、榛名ポークの冷しやぶサラダ、群馬県産さしみこんにゃくなど、和食料理長が群馬県産食材を中心に彩りよく盛り合わせたおすすめの一品です。



四季彩御膳

「花豆ときなこ入りプリン」(ロビーラウンジ/ティータイム)

新潟県妙高市産の花豆をきなこと合わせてプリンにしました。
お好みで黒蜜をかけてお召しあがりいただきます。
妙高杉ノ原スキー場と万座温泉スキー場のコラボレーションをお楽しみください。



花豆ときなこ入りプリン

オリジナルカクテル「THE・SEKITEI」(ロビーラウンジ/バータイム)

万座温泉の「4種の源泉」をイメージした鮮やかなカクテルです。
4層に分かれたグラスからクラッシュアイスのグラスに注いで
お召しあがりいただけます。



オリジナルカクテル

“THE・SEKITEI”

お客さまからのお問合せ先

万座プリンスホテル TEL:0279-97-1111 (代表)