

2017 年 8 月

サンシャインシティプリンスホテル

食欲の秋を満喫

『いも栗スイーツフェア』を開催

【期 間】2017 年 9 月 9 日(土)～11 月 30 日(木)

Season1:9 月 9 日(土)～10 月 20 日(金)／Season2:10 月 21 日(土)～11 月 30 日(木)

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋 3-1-5、総支配人:奥村 剛)では、秋の食材の代名詞とも言える「さつまいも」や「栗」をご堪能いただける、「いも栗スイーツフェア」を 2017 年 9 月 9 日(土)から 11 月 30 日(木)までカフェ&ダイニング シェフズ Chef's パレット Palette にて開催いたします。今回は期間を Season1・2 の 2 回に分けて開催いたします。

「いも栗スイーツフェア」では、鳴門金時の甘みととろみを生かしたクレームブリュレ、渋皮マロンとカカオが濃厚な調和を醸すガトーショコラ、しっとり深い味わいのスポンジ生地で考案されたロールケーキなど、パティシエこだわりの 10～12 種類のスイーツを、Season1・2 の期間中それぞれ違う内容でお楽しみいただけるフェアとなっております。

多くの種類をたっぷり味わっていただけるようにスイーツは一口サイズでご用意いたします。

また期間ごとに入れ替わる 5～8 種類の限定スイーツやアイスクック、出来立てのパンケーキやワッフルを冷たいアイスとともに味わえるデモンストレーションコーナーでのスイーツもご提供いたします。



フードメニューも充実しており、6:00P.M.からの『スイーツ&ディナーbuffet』で提供されるデモンストレーションパスタは、注文を受けてから仕上げ、出来立てをお席までお持ちいたします。

そのほかお酒に合うオードブルなども取り揃えており、仕事終わりやディナータイムにもゆったりとお楽しみいただけます。



9 月 9 日からの Season1 で提供する
「いも栗スイーツ」(イメージ)



『スイーツ&ディナーbuffet』のデモンストレーションで
提供する、炙りサーモンと栗のクリームスパゲッティ
(Season1 のみ)

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略

TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110

いも栗スイーツフェア 概要

【期間】 Season1 : 9月9日(土)～10月20日(金) / Season2 : 10月21日(土)～11月30日(木)

※11月14日(火)は貸切のためディナータイムの営業はありません。

【会場】 カフェ&ダイニング シェフズ パレット Chef's Palette (1F)

【時間・料金】

スイーツbuffe		スイーツ & ディナーbuffe	
平日 3:00P.M.～5:00P.M. 土休日 12:00NOON～2:00P.M. 3:00P.M.～5:00P.M.		全 日 6:00P.M.～9:00P.M. (ラストオーダー 8:30P.M.)	
おとな(中学生以上): ¥2,800 こども(小学 3 年生以上):¥1,400 / (小学 1・2 年生) ¥800		おとな(中学生以上): ¥3,500 こども(小学 3 年生以上):¥1,500 / (小学 1・2 年生) ¥900	
スイーツ メニュー	<div>Season1</div> <p><いも栗スイーツ> マロンのショートケーキ／カスタードクリーム入りマロンのチーズケーキ／マロンのパンプキン／ キャラメル風味のマロンロールケーキ／渋皮マロン入りガトーショコラ／さつまいものムース／ さつまいものシフォンケーキ／鳴門金時のクレームブリュレ／紫いものレアチーズ ほか</p> <p><期間限定スイーツ> 5～8 種</p> <p><デモンストレーション> 米粉のパンケーキ バニラアイス添え／アイスクック</p> <div>Season2</div> <p><いも栗スイーツ> オペラマロン／マロンのスフレケーキ／クランブルマロンタルト／マロンのティラミス／プディングマロン／ さつまいもモンブランショートケーキ／りんごとさつまいものきな粉クリームケーキ／鳴門金時のロールケーキ／ 紫いものプリン ほか</p> <p><期間限定スイーツ> 5～8 種</p> <p><デモンストレーション> ワッフル バニラアイス添え／アイスクック</p>		
	<p><パスタデモンストレーション> チキンと栗のトマトスパゲッティ サーモンとキノコのクリームスパゲッティ</p> <p><その他のメニュー> 鮭とサツマイモのちらし寿司／ホットサンド／ 焼き芋クリームスープ ほか</p>		<p><パスタデモンストレーション> 炙りサーモンと栗のクリームスパゲッティ (Season1 のみ) パンチェッタと栗のトマトスパゲッティ (Season2 のみ)</p> <p><その他のメニュー> ホットオードブル／生ハムとフルーツの盛り合わせ／ ローズマリー風味のチキンのコンフィ マロン添え／ 焼き芋クリームスープ ほか</p>
	ドリンク		
	コーヒー(HOT/ICE)・紅茶(HOT・ICE)・ソフトドリンク各種		

※スイーツbuffe、スイーツ&ディナーbuffeの料金は Season1・2とも同じです。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)を

お持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※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。

※満席時にはご利用いただけない場合がございます。事前にご予約ください。

※写真はイメージです。



10月21日からの Season2 で提供する
「いも栗スイーツ」(イメージ)

【お客さまからのご予約・お問合せ】

TEL:03-5954-2254 (カフェ&ダイニング Chef's Palette 直通)

または <http://www.princehotels.co.jp/sunshine/restaurant/palette/>