

2017 年 10 月

## ザ・プリンス 箱根芦ノ湖

フランス伝統料理のガストロノミック・レストラン「La Ferme de Voisins」の

オーナーシェフ ロマン・ジッケル氏を招聘

「美食の饗宴 ロマン・ジッケルの特選料理」を開催

【開催日】2017 年 11 月 12 日(日)、13 日(月)

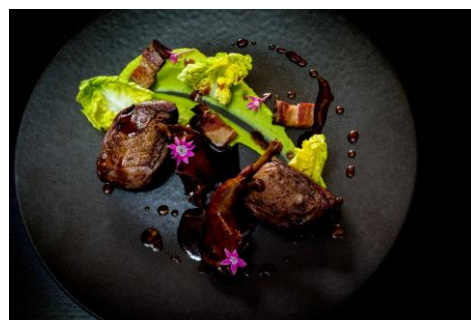
ザ・プリンス 箱根芦ノ湖(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町元箱根 144 総支配人:井上画期)は、2017 年 11 月 12 日(日)、13 日(月)に、「美食の饗宴 ロマン・ジッケルの特選料理」を開催いたします。フランスからシェフを招聘してのフェアは昨年に続き、2 年連続の開催となります。今回招聘するシェフはフランス伝統料理のガストロノミックレストラン「La Ferme de Voisins(ラ・フェルム・ド・ボアザン)」のオーナーシェフであるロマン・ジッケル氏です。ロマン・ジッケル氏は、ベルサイユ(フランス)のレストラン「LE PIED DE MOUTON」で修業を始め、現在では、フランス料理最高技術者協会の執行委員、フランス料理アカデミー会員、フランス最優秀アプレンティコンクールの共同責任者を務める若きホープです。当フェアの会場である、メインダイニングルーム「ル・トリアノン」は芦ノ湖畔に面しており、フランスより来日するシェフが腕を振るう数々の料理をより一層優雅にご堪能いただけます。



ロマン・ジッケル氏

## 【ロマン・ジッケル氏】

フランス料理最高技術者協会会員、執行役員／フランス料理アカデミー会員／  
フランス最優秀アプレンティコンクール共同責任者  
2006 年より、フランス伝統料理のガストロノミック・レストラン「La Ferme de Voisins」  
のオーナーシェフを務める。



## 【La Ferme de Voisins(ラ・フェルム・ド・ボアザン)】

パリの南西 28km に位置する、古き良きボアザン・ル・ブルトヌー村にあるオート・ヴァレ・ド・シュヴルーズ自然公園のほとりの歴史豊かな地域の中心地にお店があります。暖かみのあるゆったりとした空間で冬は豪華な暖炉を囲み、春先には草花が咲き誇るテラスで洗練されたフランス伝統料理がお楽しみいただけます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖／企画担当

TEL:0460-83-1112 FAX:0460-83-7616

[http://www.princehotels.co.jp/the\\_prince\\_hakone/](http://www.princehotels.co.jp/the_prince_hakone/)

「美食の饗宴 ロマン・ジッケルの特選料理」概要

【期 間】 2017 年 11 月 12 日(日)、13 日(月)

【場 所】 ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 西棟グランドフロア  
メインダイニングルーム ル・トリアノン

【時 間】 5:30P.M.～8:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

【料 金】 1 名さま ¥18,000／¥15,000



メインダイニングルーム ル・トリアノン

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)を頂戴いたします。

※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・メニューが変更となる場合がございます。

■ディナーメニュー ¥18,000

- ・ハーブ香る小海老のパートブリック包み焼き
- ・真鯛とアヴォカドのセビチェ ライムとコリアンダー風味
- ・赤ワイン風味のフォアグラのテリーヌ マンゴーのジュレとチャツネ
- ・スモークサーモン デイル香るソース オリーブとトマトのパンを添えて
- ・63℃の卵 熟成したコンテチーズのエスプーマとヘーゼルナッツ
- ・スズキのポワレ 根セロリのブレゼとシャンパンソース
- ・干し草で香りを付けた牛フィレ肉 ジロール茸のソテーと共に  
または パセリの香る仔羊背肉 グランメール風 タイムの香るジュ
- ・マロンのクレーム・ブリュレ ナッツの”シュシュ”を添えて
- ・“ショコラ パレ” ヘーゼルナッツのプラリネ パプリカのコンポート
- ・小菓子和コーヒー



- ・ハーブ香る小海老のパートブリック包み焼き
- ・赤ワイン風味のフォアグラのテリーヌ マンゴーのジュレとチャツネ
- ・スモークサーモン デイル香るソース オリーブとトマトのパンを添えて
- ・スズキのポワレ 根セロリのブレゼとシャンパンソース
- ・パセリの香る仔羊背肉 グランメール風 タイムの香るジュ
- ・マロンのクレーム・ブリュレ ナッツの”シュシュ”を添えて
- ・“ショコラ パレ” ヘーゼルナッツのプラリネ パプリカのコンポート
- ・小菓子和コーヒー

■「美食の饗宴 ロマン・ジッケルの特選料理」特別ご宿泊プランについて

本格的フランス料理をゆったりとしたご滞在とともに楽しみいただけます。

【期 間】2017 年 11 月 12 日(日)、13 日(月)

【料 金】1 名さま(1 室 2 名さまご利用時) ¥12,000 より

【部屋タイプ】本館ガーデンビューツインルーム

※料金には、1 泊室料、ご朝食、サービス料・消費税が含まれております。

※入湯税 ¥150 は含まれておりません。

※ご朝食は、レストラン「レイクサイドグリル」(ブッフェ料理)となります。



本館ガーデンビューツインルーム

【お客さまからのお問合せ】

ザ・プリンス 箱根芦ノ湖 メインダイニングルーム ル・トリアノン

TEL:0460-83-1112 (10:00A.M.～5:00P.M.)