

2017 年 11 月

雫石プリンスホテル

2017 冬 料理長・工藤恵司ディナーのタベ

With プリンスホテル コーポレートエグゼクティブシェフ 伊藤俊幸

【開催日】2017 年 12 月 16 日(土)

雫石プリンスホテル(所在地:岩手県岩手郡雫石町高倉温泉 総支配人:佐藤光紀)は、2017 年 12 月 16 日(土)、料理長・工藤恵司と当社コーポレートエグゼクティブシェフ・伊藤俊幸のコラボレーションによる、一夜限りのディナーイベントを実施いたします。

メニューのテーマは、岩手の食材を使った「フレンチの王道」。フランス料理の伝統的なレシピと調理技法に基づいて、これから旬を迎える三陸産の鯖(さわら)や鱈(たら)、白子のほか、岩手県産牛を、東北の食材を用いて日々研究する工藤恵司と当社の料理人を率いる伊藤俊幸が、色鮮やかな美食の作品に仕上げます。

メニューに合わせたお飲みものは、ソムリエがチョイスしたナチュラルな味わいのフランス産の銘醸ワインのほか、岩手の 12 月といえば南部杜氏が仕込んだ日本酒が新酒として誕生する時期であることから、今回は盛岡市の老舗酒造「あさ開」の新酒とのペアリングもお楽しみいただけます。また、当日はあさ開の南部杜氏・藤尾正彦氏をお招きし酒造りについての話もご披露いただき、イベントに華を添えていただきます。



料理イメージ

料理長・工藤恵司(右)、コーポレート
エグゼクティブシェフ・伊藤俊幸(左)

©本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社プリンスホテル 東北地区事業戦略
TEL:019-693-1134 FAX:019-693-2336
<http://www.princehotels.co.jp/shizukuishi>

【2017 冬 料理長・工藤恵司ディナーのタベ with プリンスホテルコーポレートエグゼクティブシェフ 伊藤俊幸】

〔日 時〕 2017 年 12 月 16 日(土) 6:30P.M.～9:00P.M.

〔場 所〕 雫石プリンスホテル フランス料理 こぶし

〔料 金〕 1 名さま おとな¥13,000 こども(小学生) ¥5,000

※料金にはお飲みもの、サービス料、消費税が含まれております。

※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。

※特定原材料 7 品目食品アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のあるお客さまは、予め係にお申し出ください。

ディナー後にご利用いただける宿泊プランもご用意しています。(1 名さま、朝食付き¥5,920)

ディナーメニュー

- ◇ 蟹のレムラード アネット風味
- ◇ 目鉢鮭のミ・キュイ アンチョビ風味とニース風サラダ仕立て
- ◇ ムール貝とサフラン風味のクリームスープ “ビリビ”海の幸と共に
- ◇ 鯖のポワレ 鱈のブランダードと共に 甲殻類のソースで
- ◇ 岩手牛ロース肉のグリエ 茸のデュクセル添え エストラゴン風味の赤ワインソース
- ◇ カカオ70%ショコラムース 洋梨のシャーベットの添えて
- ◇ コーヒー
- ◇ パン

料理長・工藤恵司

1990 年 雫石プリンスホテル入社

2012 年 十和田プリンスホテル洋食調理担当

2014 年 雫石プリンスホテル料理長

岩手・東北の食材を日々研究し、食を通じて
北東北の旅の思い出の創造に取り組んでいる。



プリンスホテルコーポレートエグゼクティブシェフ・伊藤俊幸

株式会社プリンスホテル執行役員

全日本司厨士協会 東京地方本部副会長

厚生労働大臣賞、東京都知事賞「東京マイスター」など受賞多数。

現在、コーポレートエグゼクティブシェフとして「プリンスホテルズ&
リゾーツ」の料理人を率いる



南部杜氏・藤尾正彦

南部杜氏の故郷として知られる岩手県紫波郡に生まれ、

18 歳の時に親戚のつてを頼って千葉県酒蔵に出稼ぎして以来、
半世紀にわたって酒造りに携わる。

全国各地の蔵でその腕を磨き、1984 年よりあさ開の杜氏に就任。

2005 年に厚生労働省「特定技能者表彰制度(現代の名工)」選出。



【お客さまからのお問合せ先】

雫石プリンスホテル フランス料理 こぶし

TEL:019-693-1114(10:00A.M.～5:00P.M.)