

2018年5月

万座プリンスホテル
“クラシックとカジュアルの融合”をテーマに
西洋料理料理長 菅澤 章のフェア「美と健康と癒やしの夕べ」を開催
【期間】2018年6月15日(金)、23日(土)の2日間

万座プリンスホテル(所在地:群馬県吾妻郡嬭恋村万座温泉 支配人:塚本亨)は、この4月に就任した西洋料理料理長 菅澤 章による、クラシックな調理方法とカジュアルな盛り付けで見た目も、味もお楽しみいただけるメニューをご提供するフェア「美と健康と癒やしの夕べ」を6月15日(金)と6月23日(土)の2日間開催いたします。
管理栄養士 市野真理子氏監修のもと、菅澤が厳選した地元、群馬県産の食材を使用し、西洋料理の技法や盛り付けの中に伝統的なクラシックな部分と、現代風なカジュアルな部分の融合で、ひと足早い初夏の訪れをお楽しみいただけます。



万座プリンスホテル 料理長 菅澤 章



「美と健康と癒やしの夕べ」メニュー (イメージ)

「美と健康と癒やしの夕べ」概

- 【料 金】1名さま¥12,000
【期 間】2018年6月15日(金)、23日(土)
【提供レストラン】メインダイニングルーム

※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。

◎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。

コース内容

アミューズ
パプリカのムース 雲丹とキャビアの飾り

前菜
フォアグラのテリーヌ 茸のシフォナード サラダ仕立て

スープ
群馬県産野菜を使った新緑色のクリームスープ

魚料理
カルタファタで包んだ群馬のブランド“ギンヒカリ”と
魚介ブイヤベースソース

お口直し
群馬県産白加賀梅を使ったグラニテ

肉料理
上州牛フィレ肉のエトフェ 彩り野菜添え
エクストラヴァージンオリーブオイルで仕上げたベアルネーズと
クラシックな赤ワインソース 2種の味わい

デザート
フルーツのナージュ “初夏の万座山”

パン
ブリオッシュブールとフィグノアパン(群馬県産小麦粉使用)

万座プリンスホテルオリジナルブレンドハーブティー
またはコーヒー

菅澤 章のプロフィール

1987年 4月 箱根プリンスホテル入社
1994年 4月 大磯プリンスホテル
2005年 7月 鎌倉プリンスホテル
2013年 7月 軽井沢プリンスホテル
2018年 4月 万座プリンスホテル 西洋料理料理長
各ホテルで西洋料理を担当
今までの経験を活かした料理をお楽しみください。



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)