

2018 年 2 月

万座プリンスホテル
管理栄養士 市野真理子氏と中国料理料理長 大原隆之のコラボレーション
「美と健康」の夕べ を開催

【期日】2018 年 3 月 9 日(金)・3 月 17 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、春の訪れを感じるこの時期に管理栄養士 市野真理子氏と中国料理 料理長 大原隆之による中国料理の限定コースを 3 月 9 日(金)と 3 月 17 日(土)の 2 日間限定で販売いたします。

市野氏は 2017 年度より万座プリンスホテル、万座高原ホテルの料理をホテルのテーマである「美と健康と癒し」の観点で各レストランの料理を監修いただいております。今回はテーマの中から特に「美と健康」の部分に注力した群馬県産の食材や、冬に溜め込んだ体内の老廃物を出してくれると言われている「苦味」の山菜を採り入れたメニューをご用意いたしました。

このコースは、9 品で構成され、市野氏の監修の元、春の訪れを感じるタラの芽やふきのとうなどの山菜と群馬県産食材のコラボレーションをお楽しみいただけます。

「美と健康」の夕べ

各日 40 名さま限定 ※開催日の 1 週間前までにご予約ください。

ディナー

【料 金】1 名さま ¥12,000

【期 間】2018 年 3 月 9 日(金)・3 月 17 日(土)

【提供レストラン】中国料理 錦 (予約状況により店舗が変更になる場合がございます)

【営業時間】夕食 5:30P.M.～8:30P.M.

※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さまは、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。

ディナー&宿泊

【料 金】3 月 9 日(金) 1 室 2 名利用時 1 名さま ¥14,800

3 月 17 日(土) 1 室 2 名利用時 1 名さま ¥16,800

※料金には 1 名さまの 1 泊室料、夕食、朝食、サービス料、消費税(8%)が含まれております。

※入湯税(おとな 1 名さま 1 泊につき 150 円)を別途頂戴いたします。

※チェックイン 3:00P.M. / チェックアウト 11:00A.M.

©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

- 1 料理長の“食欲増進”彩り前菜
- 2 ふかひれの姿煮 コラーゲンたっぷり 純白雪景色
- 3 群馬県産“ギンヒカリ”の蒸し物香味ソース春のおとずれ
- 4 大海老のマヨネーズ和え、北京ダック
- 5 群馬県産“赤城牛”サーロイン黒胡椒炒め身体に優しい野菜とマリナーージュ
- 6 群馬県産“蒟蒻”チャーハン
- 7 群馬県産“赤城どり”入り薬膳蒸しスープ
- 8 甜茶ゼリーとマンゴーのデザート
- 9 工芸茶

プロフィール

管理栄養士 市野真理子氏

デザイナーフーズ株式会社取締役

食品メーカー、外食、スーパー等に対し
セミナー、商品企画開発、栄養カウンセリング、
衛生管理等のアドバイスを行う



中国料理 料理長 大原 隆之

1989年 4月 軽井沢プリンスホテル入社

2016年 10月 万座プリンスホテル中国料理 料理長



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)