

万座地内唯一の中国料理専門店「錦」にて、料理長 大原による「美と健康」の夕べを、2日間限定で開催いたします。“美と健康”をテーマに管理栄養士 市野氏監修のもと、料理長が厳選した群馬県産の食材や、春の山菜をふんだんに取り入れた特別ディナーをご提供いたします。



中国料理「錦」 2018.3.9 FRI・3.17 SAT

中国料理 料理長 大原隆之「美と健康」の夕べ

中国料理 料理長 大原隆之 × 管理栄養士 市野真理子氏のコラボレーション



万座プリンスホテル
中国料理 料理長
大原隆之
Takayuki Ohhara

デザイナーフーズ株式会社 取締役 管理栄養士 **市野 真理子**氏

長い冬を終え、雪の下から顔を出した山菜には「苦味」がありますが、古くから「春には苦味を盛り」と言われています。私たちは、この「苦味」が、冬の間に溜め込んでしまった老廃物を出してくれると言われていました。私たちは、この「苦味」を味わうことで、季節の移り変わりを感じ、春を迎える身体へと移行します。春の息吹を感じる山菜と群馬県産食材との中国料理のコラボレーションで、ひと足早い春を味わってください。

お品書き

料理長の“食欲増進” 彩り前菜
ふかひれの姿煮
カラーゲンたっぷり純白冬景色
群馬県産“ギンヒカリ”の蒸し物香味ソース
春のおとずれ
大海老のマヨネーズ和え、北京ダック
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
群馬県産“蒟蒻”チャーハン
群馬県産“赤城どり”入り薬膳蒸しスープ
紺茶ゼリーとマンゴーのデザート
工芸茶

お1人さま料金 各日 40名さま 限定 **ディナー ¥12,000**

※開催日の1週間前までにご予約ください。

ディナー&宿泊
(1室2名利用時)

3月9日(金) **¥14,800**
17日(土) **¥16,800**

※料金には1名さまの泊室料、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.

※ 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。
※ 特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※ 全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。※ ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客さまによる最終のご判断をお願いいたします。
※ 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。※ 日により営業時間・レストランが変更になる場合がございます。※ 写真はイメージです。

お問合せ・ご予約

万座プリンスホテル TEL: 0279-97-3111

〒377-1595 群馬県吾妻郡嬬恋村万座温泉 <http://www.princehotels.co.jp/manza/>