



Executive chef Yoshitaka Iizuka
プリンスホテル新潟・長野・群馬総料理長
飯塚喜隆

フレンチのタベ

プリンスホテルが誇る総料理長・飯塚喜隆が
岩手の食材をベースにお届けするフレンチディナーのひと時。

Yoshitaka Iizuka



株式会社プリンスホテル 新潟・長野・群馬エリア

総料理長 飯塚喜隆

品川プリンスホテル総料理長を経て2007年7月、ザ・プリンス軽井沢、軽井沢プリンスホテル、軽井沢浅間プリンスホテル担当の総料理長に就任。東京都知事賞、東京マイスター、厚生労働大臣賞受賞など数々の輝かしい経歴を持つ、プリンスホテルの料理人。軽井沢プリンスホテルでは過去2回「岩手フェア」を開催、昨年10月には雫石プリンスホテルで初の「フレンチのタベ」を開催し好評を博した。

★メニュー★

雲丹の殻に詰めたホワイトアスパラガスのムース ズワイ蟹入り
三陸産雲丹とキャビアを添えて

岩手県産穴子とフォアグラのテリーヌ 3種のソースで

グリーンピースのヴェルデー

恋し浜の帆立貝のアマンド風味のクルート焼き トリュフの香り

三陸産アイナメのポワレ 岩手県産野菜添え

バーニャカウダのムースリーヌ

岩手県産牛フィレ肉のプレゼ マデラソース トリュフビネグレットとともに

美しい飴のリボンに包まれたいちごどリキュールコンポート

小岩井まきば牛乳のミルクアイスクリームをのせて

ホテル特製パン/コーヒーと小菓子

2015年 **6月13日(土)**

1名さま **¥12,000**

時間 6:00P.M.より(受付5:30P.M.より)

会場 メインダイニングルームこぶし(ホテル1F)

※料金にはディナー、フリードリンク、サービス料・消費税が含まれております。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

ご宿泊プラン

● 6/13(土)フレンチのタベ ディナー + 1泊朝食付きご宿泊プラン

<スタンダードツイン 1室2名さま利用> 1名さま **¥18,719**

※料金には1名さまのフレンチのタベディナー、1泊朝食、サービス料・消費税が含まれております。

※おとな1名さまにつき入湯税¥150を別途お預かりいたします。※人数によりご宿泊料金が異なります。

● 1室1名さま・ディナー + 1泊朝食付き **¥21,095** ※ゴルフとセットしたプランもございます。

★送迎バスのご案内 小岩井まきば牛乳 (予約制) 【迎え】盛岡駅西口バスターミナル26番 11:30A.M.発・4:15P.M.発
外来用 (予約制) 【送り】雫石プリンスホテル10:00A.M.発・盛岡駅行/4:30P.M.発・雫石駅行
【迎え】盛岡駅西口バスターミナル26番 5:00P.M.発 (雫石駅発もございます)
【送り】雫石プリンスホテル8:30P.M.発・盛岡駅行 (雫石駅行きもございます)

お問合せ
ご予約

雫石プリンスホテル TEL: 019-693-1114
www.princehotels.co.jp/shizukuishi
〒020-0593 岩手県岩手郡雫石町高倉温泉