

2009年1月20日
浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

浦和ロイヤルパインズホテル 『総料理長の料理教室&スペシャルランチ』を開催

この度、浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:安田 恒)では、2月27日(金)に初登場企画「総料理長の料理教室&スペシャルランチ」を開催いたします。総料理長 中宇柁 満也が、家庭で気軽にできるフランス料理をレクチャー、ちょっとお洒落なお料理は、ホームパーティーにも役立ちそう。レクチャー後はオマール海老など厳選素材を使ったランチをお楽しみください。※お客さま自身での調理実習は行いません。

- 名称 総料理長の料理教室&スペシャルランチ
- 期日 2月27日(金)【予約制】※定員になり次第終了
- 時間 受付 11:00A.M.~ レクチャー 11:30A.M.~ ランチ 12:30P.M.~2:00P.M.
- 料金 1名さま ¥8,000 (サービス料・税金込み)
- 会場 4F宴会場「ロイヤルプリンセス」
- ご予約 宴会予約係 TEL.(048)827-1180(直通)
- メニュー
 - ・帆立貝柱と茸のガーリックバター焼き
 - ・鮭のタルタル 山葵風味のアボカド添え
 - ・オマール海老の軽い煮込み アメリカンソース
 - ・国産サーロインのローストビーフ ポテトのグラタン添え
- 講師 総料理長 中宇柁 満也



イメージ



宴会場「ロイヤルプリンセス」

この件に関するお問合せは
浦和ロイヤルパインズホテル マーケティング部 工藤 建
E-Mail t-kudou@royalpines.co.jp
ホームページ <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL (048)827-1181(直通)
FAX (048)827-1115



浦和ロイヤルパインズホテル
総料理長

中宇祐 満也

Michiya Nakaune

1963年生まれ

【受賞歴】

2000年10月

第7回FFCCメートルキュージニエ・ド・
フランスジャンシリシリンジャー杯決勝進出

2001年9月

第35回ビエール・テタンジェ
国際料理賞コンクール2001
日本予選第1位受賞

2001年11月

第35回ビエール・テタンジェ
国際料理賞コンクール2001
本選 世界第3位

その他多数受賞



〒330-0062 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

TEL. (048) 827-1111

<http://www.royalpines.co.jp/urawa>