

2009年2月20日

浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

当ホテル自慢のシェフ達が集い、腕を振るう人気イベント
豪華料理の饗宴
『ゴールデンウィーク キッチンスタジアム』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、5月3日(祝)・4日(祝)に特別企画「ゴールデンウィーク キッチンスタジアム」を開催いたします。フォアグラやオマール海老などの食材を使い、世界大会で高い評価を得ている当ホテル自慢のシェフ達が、お客さまの前で腕を振ります。それらの豪華メニューをbuffet形式でお好きなだけお召し上がりいただける恒例の人気イベント。浦和ロイヤルパインズホテル開業10周年を迎える今年は、より充実した内容で皆さまをおもてなしいたします。世界の美味をご家族やご友人と存分にご堪能ください。



※写真は、これまでに開催された『ゴールデンウィーク キッチンスタジアム』より。

- 名称 ゴールデンウィーク キッチンスタジアム
- 期日 5月3日(祝)・4日(祝)の2日間【予約制】
- 時間 受付 5:00P.M.~
食事 5:30P.M.~8:00P.M.
- 料金 おとな 1名さま¥9,800
こども(小学5・6年生) 1名さま¥5,000
こども(小学1~4年生) 1名さま¥4,000
4/5(日)までにお申し込みのお客さま または ロイヤルパインズクラブ会員は
特別料金 1名さま¥8,500
※小学生未満は無料
※料金には、スペシャルbuffet料理、フリードリンク、
サービス料・税金が含まれております。
- 会場 4F宴会場「ロイヤルクラウン」
- ご予約 宴会予約係 TEL. (048)827-1180(直通)
振込先 さいたまりそな銀行 さいたま営業部 普通 3701413

- メニュー
 - ・スペイン産ハム“ハモンセラノ” カuttingサービス
 - ・自家製スモークサーモン Cuttingサービス
 - ・オマール海老のグラタン
 - ・芝海老とムール貝のリゾット パルミジャーノ和え
 - ・国産牛腿肉の8時間ロースト
 - ・ホテル特製カツサンド
 - ・チョコレートフォンデュ
 - ・温かいタルト

ほか全40品以上の料理が食べ放題！

※メニュー内容は、都合により変更になる場合がございます。

- お飲物 フリードリンク
【ザ・プレミアム・モルツ(生ビール)、スパークリングワイン、ワイン(白・赤)、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク】

- 協賛 サントリー株式会社

■シェフ受賞歴



総料理長 中宇祐 満也

2000年 第7回FFCCメートル キュイジニエ ド フランス
ジャン シリンジャー杯 決勝進出

2001年 第35回 ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール
本選 世界第3位



シェフパティシエ 朝田 晋平

2001年 クープ・ド・モンド・デ・ラ・パティスリー
ワールドカップ2001 第2位

2004年 ワールド ペストリー チーム チャンピオンシップ
日本代表チームの一員として出場 世界第4位

※ プレゼントページ掲載用に、本イベント招待券のご提供にも対応しております。
詳しくは下記までお問い合わせください(枚数に限りがございますので、お早めにお問い合わせください。)

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 PR 担当 磯西 恭子

E-Mail k-isonishi@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



2009 ゴールデンウィーク キッチンスタジアム

■期日 5/3(祝)・4(祝)の2日間【予約制】

受付 5:00P.M. ~ / 食事 5:30P.M. ~ 8:00P.M.

■会場 4F 宴会場「ロイヤルクラウン」



世界大会で高い評価を得ている当ホテル自慢のシェフ達が
目の前で作り出す豪華メニューを、ブッフェ形式で
お好きなだけお召上がりいただける人気のイベント。
世界三大珍味の1つフォアグラや、海の王様オマール海老など
豪華メニューが勢ぞろい！
世界の美味をご家族やご友人と存分にご堪能ください。

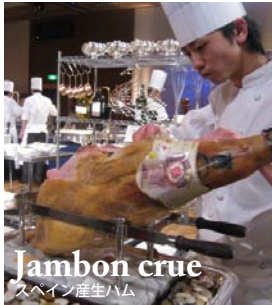
**ザ・プレミアム・モルツ新登場！
うれしいフリードリンク付き！**

SUNTORY
**ザ・プレミアム
MALT'S**

各種アルコールやソフトドリンクなど、
飲み放題ドリンクを多数ご用意！
お食事とご一緒にお楽しみください。
協賛：SUNTORY



Hors-d'oeuvre
オードブル



Jambon cru
スペイン産生ハム

Risotto
リゾット
パルミジャーノ和え

【メニュー一例】

国産牛腿肉の8時間ロースト
オマール海老のグラタン
フォアグラステーキ トリュフソース ロワイヤル風

スペイン産生ハム“ハモンセラノ” カuttingサービス/自家製スモークサーモン カuttingサービス/芝海老とムール貝のリゾット パルミジャーノ和え/ホテル特製カツサンド/チョコレートフォンデュ/温かいタルト各種/ほか全40品以上のメニューをご用意

【フリードリンク】

ザ・プレミアム・モルツ(生ビール)

スパークリングワイン/ワイン(白・赤)/ウイスキー/焼酎/ソフトドリンク

■おとな1名さま **¥9,800**

■子ども(小学5・6年生)1名さま **¥5,000**

■子ども(小学1~4年生)1名さま **¥4,000**

おすすめ! ホテルギフトカードでのお支払いも承ります。

ロイヤルパインズクラブ会員
または、4/5(日)までに
ご予約いただいた方に限り

特別料金 おとな1名さま

¥8,500

※小学生未満は無料です。

※料金には、スペシャルブッフェ料理、フリードリンク、サービス料・税金が含まれております。

※ロイヤルパインズクラブ入会のお問合せは、ロイヤルパインズクラブ事務局まで。TEL.(048)827-1111

ご予約方法

①お電話にて承ります。

②ご予約人数分の料金を、ご予約後1週間以内に下記の銀行口座にご予約者名にてお振り込みください。
埼玉りそな銀行 さいたま営業部 普通 3701413 浦和ロイヤルパインズホテル

③ご入金確認後、チケットをお送りいたします。

※お申し込み後、1週間を過ぎてご入金確認できない場合は、自動的にキャンセルとさせていただきます。



Chocolate
fondue
チョコレートフォンデュ

お問合せ・ご予約は、宴会予約係まで。TEL.(048)827-1180(直通)



〒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