

2010年4月9日
浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

アルゼンチン人シェフ初の快挙となる「ミシュラン」星獲得の 期待の新鋭シェフが腕をふるう 「マウロ・コラグレコ賞味会」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:茂木 義之)では、6月25日(金)~27日(日)の3日間、19F レストラン「RPR」にてマウロ・コラグレコ氏を招き特別賞味会を開催いたします。フランスで最も強い影響力を持つレストランガイドの一つと言われる「ゴー・ミヨ」で“今年の注目すべき新人”に選出され、アルゼンチン人シェフ初の快挙となる「ミシュラン」一つ星を獲得した期待の新鋭シェフによる、極上の料理をご堪能いただけます。



- 名称 マウロ・コラグレコ賞味会
 - 会場 19F レストラン「RPR」
 - 期間 6月25日(金)~27日(日)【予約制】
 - 料金 ランチ 11:30A.M. ~ 2:30P.M.
 1名さま ¥6,000 / ¥9,000
 ディナー 5:30P.M. ~ 10:30P.M. (ラストオーダー9:00P.M.)
 1名さま ¥11,000 / ¥14,000
- ※料金には、すべて税金が含まれております。この他、サービス料(10%)が追加となります。
※メニューの内容は、料金により異なります。



マウロ・コラグレコ Mauro COLAGRECO プロフィール

2006年、30歳でマントンにレストラン「ミラズール」をオープン。半年後の2007年、『ゴー・ミヨ』で「今年の注目すべき新人」に選出される。2007年、開店から10ヶ月後に、アルゼンチン人シェフ初の快挙となる『ミシュラン』一つ星を獲得。2009年、『ゴー・ミヨ』で「今年のシェフ」に選出。同年、「サンペレグリノ ザ・ワールド 50 ベスト・レストラン」で35位に選出される。2010年、『ゴー・ミヨ』でコック帽4つを獲得。

このリリース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
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL: (048) 827-1181(直通) / FAX(048) 827-1115

お客さまからの賞味会に関する
お問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
レストラン「RPR」
TEL: (048) 827-1165(直通)