

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル
日本料理「四季彩」リニューアル記念

第7回 春の特別賞味会
春野菜と北陸・北海の豪華海の幸

期間:2016年3月17日(木)・18日(金)

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:繁治 英志)5階の日本料理「四季彩」では、同店が2016年2月27日にリニューアルオープンしたことを記念して「第7回 春の特別賞味会 春野菜と北陸・北海の豪華海の幸」を開催します。

早春の山菜をふんだんに交え、北海道直送の八角や北陸の甘鯛など海の幸を存分にお楽しみいただける特別料理をご用意いたします。

2日間限定で贈る、至福のひとときを心ゆくまでお楽しみください。



賞味会食材(イメージ)

■日程 2016年3月17日(木)・18日(金)【予約制】

■時間 17:30~21:00(ラストオーダー 20:30)

■料金 1名様 ¥15,000

* 料金には、サービス料・税金が含まれております。

■メニュー

- ・先付： 木の芽和え 新筍 海老 ほたるいか
春の訪れを告げる逸品
- ・造里： 八角の姿造里 初鯉 ぼたん海老
北海道直送の八角をメインにした3点盛り
- ・煮物： 焼き新筍と新わかめの炊き合わせ 蒟 白魚 花かつお
早春の香りたっぷりの三陸産わかめが、焼き目をつけた筍の香ばしさと甘みを引き立てます
- ・焼物： 桜リゾット仕立て 桜鱒 つぶ貝とホワイトアスパラガス
旨みたっぷりの貝のスープに桜の風味が加わったリゾット
- ・揚物： 甘鯛の松笠揚げ ふきのとう たらの芽
パリパリ・サクサク、食感と湧き出る旨みがたまらない北陸産のなごり甘鯛と風味豊かな旬の山菜
- ・酢物： 締め逸品 穴子とうり
ふっくらととろける穴子と早春の息吹を伝えるシャキッとした歯応えのうりを酢の物で
- ・食事： 天然鯛の桜茶漬 香の物
桜の花を思わせる美しい色の天然鯛を桜風味に仕上げたお茶漬けで…。四季彩、開花宣言!!
- ・デザート： 桜餅 苺とそら豆大納言
春の彩り豊かな四季彩特製デザート

* 入荷の状況により内容が一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

◆日本料理「四季彩」料理長 岡部 政史 (おかべ まさし)
老舗「なだ万」ホテルニューオータニ店、横浜ニューグランドホテル、
関西割烹などで経験を重ね、1999年浦和ロイヤルパインズホテル入社、
2007年より、日本料理「四季彩」、旬彩「赤松」日本料理 料理長。
日本料理の伝統を大切にしながら新しい食材や技法にもチャレンジし、
独自性のある、日本の四季を彩り豊かに表現した“心なごむ”料理に
取り組んでいる。



この報道資料に関するお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
企画室 村上・番場・高木
E-mail m-murakami@royalpines.co.jp
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL (048) 827-1181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル 5階
日本料理「四季彩」
TEL (048) 827-1162 (直通)