

2018年4月26日

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル

おふたりの思いを料理に込めて、大切なゲストをおもてなし

新ウエディングメニューが登場



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: 小賀 与敬)は、ゲストの声を反映した新しいウエディング料理のメニューを2018年5月7日(月)より販売開始いたします。

来館されるカップルが、当ホテルのウエディングで一番期待を寄せることのひとつが「料理」です。浦和ロイヤルパインズホテルは、権威あるフランス料理の世界大会「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」において第3位を受賞した総料理長 中宇柁 満也(なかうね みちや)を筆頭に、国内外で数々の賞に輝いたシェフが多数在籍することから、しばしば「料理のロイヤルパインズ」と称されます。「自分たちが手掛けている料理は、おふたりの大切なゲストへの思いを表現する仕事」と語る中宇柁は、いつまでも記憶に残る最高の一皿を作るため食材探しや調理法の研究に常に真摯な気持ちで取り組んでいます。

今回お届けする新メニューは、過去に当ホテルにおいて挙式されたカップルからヒアリングした要望、コメントを集約して、伝統の料理に新しいエッセンスを加えて完成いたしました。フランス料理に加え、日本料理、中国料理、そして和洋中折衷料理メニューも一新し、ゲストのニーズに幅広くお応えいたします。

おふたりの思いを詰め込んだ美食の数々とともに、大切なゲストと至福のひとつときをお過ごしください。

【新ウエディングメニュー概要】

■販売開始日： 2018年5月7日（火）

■コース料金（1名さま／サービス料・税金別）

- ・フランス料理 12,000円／13,500円／15,000円／17,000円／20,000円
- ・和洋中折衷料理 14,000円／17,000円
- ・日本料理・中国料理 各12,000円～

■コースの一例（フランス料理 17,000円）

魚介のタルタル キャビア仕立て

季節の魚介とオシャトラキャビアを和と洋のジュレとともに。



ずわい蟹とりんごのガトー仕立て

クーリートマトとハーブのソースで

エシャロット、アボカドと合わせたカレー風味のずわい蟹の上に、カリフラワーのムースとりんごのチップ。



鴨とフォアグラのパイ包み焼き サルミソース

フランス・シャラン産の鴨とフォアグラをパイで包んで焼き上げ、赤ワインベースのコクのあるソースをアクセントに。



オマール海老のカダイフ焼き ソースコラリーヌ

オマールと魚のムースリーヌを、小麦と水で作った「カダイフ」に包んで焼き上げ、オマールの特製ソースで。



特選国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

牛フィレ肉は真空調理し、香ばしく焼いたフォアグラをホテル自慢のトリュフソースで仕上げた逸品。

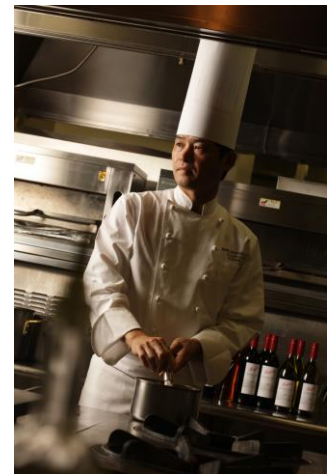


クレームダンジュ 苺のクーリーと塩のアイスクリーム添え

別名「天使のクリーム」といわれるほど、ふわっとやわらか。酸味の効いた苺のソースと、良質な天然塩“フルール・ド・セル”を使ったアイス添えて。

**■中宇祐満也（なかうね みちや）プロフィール**

レストラン「RPR」の料理長を経て、2003年ホテル総料理長に就任。2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。伝統の技に旬の素材を最大限に取り入れた独自の料理の数々や、ゲスト一人一人にきめ細かく対応する料理への姿勢が高い支持を得ている。子どもの食への関心を高める食育にも積極的に参加するほか、出身地高知県の観光特使も務め、さまざまな形で食文化のすばらしさを伝える活動を行っている。



浦和ロイヤルパインズホテル (ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ)

埼玉の県都・浦和を代表するハイクオリティな高層ホテル。ゆったりとした落ち着いた雰囲気のある客室や、多彩な宴会場、和洋中8つのレストランで皆さまをお迎えいたします。美しい眺望と美食が彩るワンランク上のホテルステイをご堪能ください。

所在地： 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

電話番号： (048)827-1111 (代表)

開業日： 1999年(平成11年)10月7日

主要施設： 客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス： JR「浦和駅」西口より徒歩7分。
アトレ北口 Suica (PASMO) 専用改札口より徒歩5分

**■ブライダルサロンをリニューアルオープン**

2018年4月、2階ブライダルサロンをリニューアルオープンいたしました。ナチュラルカラーを基調とした落ち着いたトーンでまとめ、大切な一日を迎えるおふたりが、心地よくリラックスして打合せに臨んでいただけるよう配慮いたしました。新しいブライダルサロンで、おふたりの描くウェディングストーリーの実現を目指してまいります。



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

TEL (048)827-1181[直]/ 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

ブライダルサロン

TEL. (048)827-1122

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