

2020年8月

万座プリンスホテル

地域の食材・食文化を継承し、発信する「ご当地食再発見メニュー」として
 孺恋産キャベツを使用した「キャベツステーキ」と
 「玉菜ピザ」を販売

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区南池袋 1-16-15、代表取締役社長:小山 正彦)は、今後、国内の各施設において地元の生産者の方が育てたご当地食材や、地元根付いた食文化をメニューに取り入れ、その魅力を広く発信する「ご当地食再発見メニュー」を展開いたします。

万座プリンスホテルが位置する群馬県には、この地域だけで生産される希少な食材や、生産地ならではの食べ方があります。昔から受け継がれてきた各地の食文化を大切に継承し、未来につないでいくため、当ホテルの料理長が地域に根付いた食材を用いて、その魅力を最大限に伝える新たなメニューを考案いたしました。

新型コロナウイルス感染症の影響で外食機会が減少し、食材ロスへの懸念が高まるなか、夏休みにかけて多くの方が訪れるホテルでご当地食材を使用したメニューの販売を強化することで、地域活性の一端を担ってまいりたいと考えております。

＜万座プリンスホテルのご当地食再発見メニュー＞

「孺恋産キャベツステーキ ビーフシチューソース」

ブイヨンで蒸し煮したキャベツにパルメザンチーズをふりかけて香ばしく焼き色を付けました。
 ビーフシチューソースと一緒にお願いします。

【提供期間】 2020年11月上旬まで

【提供レストラン】 中国料理「錦」

【料金】 ランチ¥1,580



「玉菜ピザ」

玉菜とはキャベツの別称です。パプリカやトマトと一緒に夏野菜のピザを作りました。チーズとの相性もよく、鮮やかな色合いと併せてお楽しみください。

【提供期間】 2020年9月上旬まで

【提供レストラン】 中国料理「錦」

【料金】 ランチ¥1,280



※料金には、特別の記載がない場合消費税が含まれております。別途サービス料を頂戴いたします。

※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)をお持ちのお客さまは係にお申し出ください。

※仕入の状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※ご当地食材は季節により異なります。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
 万座プリンスホテル 事業戦略(広報担当)
 TEL:0279-97-3113 FAX:0279-97-3771