

2017年11月

**志賀高原プリンスホテル
信州の美味しさを発信**

～ホテルの朝食、夕食に「長寿県・長野」の食を提供～

【営業期間】**東館 2017年12月22日(金)～2018年4月7日(土)****南館 2017年12月16日(土)～2018年3月3日(土)****西館 2017年12月22日(金)～2018年3月31日(土)**

志賀高原プリンスホテル(所在地:長野県山ノ内町志賀高原焼額山 支配人:高橋均)は、2017年12月16日(土)より南館、12月22日(金)より東館、西館の営業を順次開始いたします。

今シーズンより志賀高原プリンスホテルでは「長寿県・長野」をテーマに信州の食材をふんだんに取り入れた朝食、夕食を提供いたします。信州・長野県は全国一位の長寿県となり、野菜の摂取量が男女とも長野県がトップとなっております(平成28年・厚生労働省発表)。一年の四季がはっきりとした信州は自然風土と地元の産物として、野菜、果物、きのこ類、味噌、麴、漬物など豊富な発酵食品と野菜の摂取が長寿の秘訣とされています。

今シーズンの志賀高原プリンスホテルの朝食・夕食には信州食材を中心に3館ごとの特色を持った料理をご用意し、各館を回遊することができ、長期滞在でも食の楽しみが尽きないメニューを提供いたします。朝食は「信州の美味しい朝ごはん」を各館で提供いたします。長寿の秘訣とされている発酵食品や信州の郷土料理をご用意し、各館ごとに異なるパフォーマンス料理や手作りにこだわった朝食をお召しあがりいただきます。また夕食は、各館ごとに信州食材を中心とした洋食フルコース料理から、近隣の特産物と信州食材との組み合わせによる食の魅力とシェフの技を、滞在されているお客さまに堪能していただきます。長期滞在でも食べる楽しみが尽きない食の演出と信州の食材で健康なからだ作りをサポートしてまいります。



【信州産味噌】



【やまのうちにんご】

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先
志賀高原プリンスホテル 営業企画/担当:中澤
TEL:0269-34-3114 FAX:0269-34-3123
<http://www.princehotels.co.jp/shiga/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

信州の美味しい朝ごはん

志賀高原プリンスホテル東館・南館・西館の朝食は、和食・洋食のメニューに各館ごとの特色あるパフォーマンスと信州の発酵食品と郷土料理を織り交ぜ、ブッフェ形式でお召しあがりいただきます。

東館メインダイニングルーム 料金:おとな¥2,600 こども(7~12才)¥2,080

南館ダイニングルーム、西館レストランウエストサイド料金:おとな¥2,100 こども(7~12才)¥1,690

※朝食時間は3館共通 7:00A.M~9:30A.M

【和食メニュー例】

しょうゆ豆(発酵食品)／野沢菜漬け(発酵食品)／すんき(赤かぶの葉の漬物)／いもなます(郷土料理)
信州産野菜たっぷり味噌汁、信州きのこ汁(発酵食品)／野沢菜炒め(郷土料理)

【洋食メニュー例】

信州米産豚肉と野菜の塩麴炒め／野沢菜入り信州味噌パスタ／長野県産りんごジャム／長野県産牛乳
信州りんごジュース／信州りんご入りスムージー



信州産野菜たっぷり味噌汁



野沢菜入り信州味噌パスタ



朝焼きパン

3館のこだわり朝食メニューとパフォーマンス

【東館】朝焼きパンと目の前で作る、信州きのこ入りホワイトソースと信州りんご入り味噌ソースのオムレツパフォーマンス

【南館】信州きのこのしゃぶしゃぶと、フライドエッグのパフォーマンス

【西館】芳川豆腐厚揚げグリルと長野県産コシヒカリ特Aを使用したおにぎりパフォーマンス

長期滞在でも飽きない夕食メニュー

信州食材をメインとしながら他の食材との組み合わせにより、食の魅力や技を味わっていただき飽きさせない夕食をお楽しみいただけます。

【東館】メインダイニングルーム 5:30P.M.~9:00P.M.／料金:おとな¥8,900 こども(7~12才)¥7,120

白銀の世界を眺めながら、ゆったりとした雰囲気の中「信州りんご和牛」「信州サーモン」「信濃雪鱒」を使用した洋食フルコースや信州りんご和牛のしゃぶしゃぶをお楽しみいただけます。

※ハッピーアワー営業 3:00P.M.~5:00P.M. 夕食前のひと時を岩菅山を見ながら特別料金でドリンクをお楽しみいただけます。

【南館】ダイニングルーム 5:30P.M.~8:30P.M.／料金:おとな¥5,100 こども(7~12才)¥4,080

白樺林を望むロケーションで、信州食材を使用した料理フェアや、長野県を取巻く近隣8県の特産物と信州食材のコラボや、握り寿司の対面サービスを実施し信州だけでない食をお楽しみいただけます。

【西館】レストラン ウェストサイド 5:30P.M.~8:30P.M.／料金:おとな¥5,100 こども(7~12才)¥4,080

カジュアルな雰囲気の中、地元食材も使用した60種類のメニューとローストビーフのカットサービスのパフォーマンスや、信州きのこ野沢菜のてんぷら、お子さまに人気のチョコレートファウンテンやケーキのカットサービスなどを行いデザートコーナーも充実させブッフェの楽しみを提供いたします。



信州りんご和牛を使用した
コース料理



近隣8県特産物フェア



ローストビーフ
カットサービス

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係りへお申し付けください。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

お客さまからのお問合せ

志賀高原 プリンスホテル TEL:0269-34-3111