

2019年11月吉日

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和 開業20周年記念 食のパインズがお届けする一夜限りの料理の饗宴 「PINES 四天王 Special DINNER」開催

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:道上 浩之、以下当ホテル)は2019年11月26日(火)総料理長 竹下公平をはじめとする4人のシェフによる開業20周年記念スペシャルコラボメニューをお楽しみいただける、イベントを開催いたします。また当日はスペシャルゲストとしてメディアで大活躍中の「りんごちゃん」にも登場していただき、お食事券などが当たる抽選会をパフォーマンスで盛り上げていただきます。



PINES 四天王

左から、総料理長 竹下 公平(たけした こうへい)、日本料理「四季彩」料理長 岡部 政史(おかべ まさし)、中国料理「彩湖」料理長 費 成裕(ひ なるよし)、シェフパティシエ 山下 貴弘(やました たかひろ)



ホテル開業20周年を記念してジャンルを超えた食のコラボレーション。フランス料理・日本料理・中国料理・スイーツ、それぞれの技を余すところなく注ぎ込んだ渾身の料理が登場します。一夜限りのスペシャルメニューを心ゆくまでお楽しみください。

【りんごちゃんによるお楽しみ抽選会】

レストランのお食事券が当たる抽選会では、スペシャルゲストとしてメディアで大活躍中の「りんごちゃん」が登場、抽選会をものまねとパフォーマンスで盛り上げていただきます。

【コラボレーションメニュー】

- ・シェフからのお楽しみ 4 種
- ・ずわい蟹と帆立貝の柑橘マリネ カリフラワーのトーション仕立てうにを添えて
- ・気仙沼さんふかひれと白玉きくらげ・袋茸のデトックス効果の高い蒸しスープ
- ・焼き杉板盛り 銀だらと雲子のべっ甲漬け焼き 秋色吉野あん 菊花かぶら
- ・メイン 3 種から 1 品チョイス
和牛頬肉の赤ワインブレゼ コリアンダー香るキャロットピューレを添えて
国産牛サーロインのローストと山葵風味の旬野菜を添えて
シャラン産鴨胸肉のローストとポルチーニのガレット サルミソース
- ・狭山抹茶のデグリネゾン
- ・コーヒー
- ・パン

【シェフプロフィール】

総料理長 竹下 公平

金沢国際ホテルやリーガロイヤルホテル東京での勤務を経て、2002 年にロイヤルパインズホテル浦和入社。2009 年「第 43 回ル・タンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」優勝。2009 年「第 43 回ル・タンジェ国際料理賞コンクール」世界第 4 位入賞。2010 年「第 5 回エスコフィエ・フランス料理コンクール」日本大会優勝。2011 年「第 3 回オーギュスト・エスコフィエ国際コンクール」世界大会優勝。2018 年 9 月ロイヤルパインズホテル浦和総料理長就任

日本料理「四季彩」料理長 岡部 政史

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 年ロイヤルパインズホテル浦和入社、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。

中国料理「彩湖」料理長 費 成裕

祖父は食材豊かな中国・揚州の出身で料理人。父も同じく料理人という代々料理人の家系で育つ。広東菜館「紅寶楼」、横浜中華街「菜香」等の名店で修業し、各地のホテル・レストランの料理長を経て、2014 年 4 月に中国料理「彩湖」料理長に就任。大切にしているのは、広東料理の神髄である医食同源。

シェフパティシエ 山下 貴弘

2007 年ロイヤルパインズホテル浦和入社後、2008 年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」初出場で銀賞を受賞。翌年、同コンクールで最優秀賞を受賞。2012 年「第 5 回彩の国ケーキショー」の「大型工芸菓子部門」で「埼玉県職業の能力開発協会会長賞」「金賞」を受賞。同年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞を受賞。2014 年「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2014」において 2 位を受賞。2018 年 9 月、当ホテルシェフパティシエに就任。

イベントタイトル	「食のパインズ」がお届けする一夜限りの料理の饗宴 PINES 四天王 Special DINNER
イベント開催日時	2019年11月26日(火) 受付 18:45 開宴 19:00
料金	1名様 ¥18,000 (料金にはスペシャルメニュー、フリードリンク、席料、サービス料、税金が含まれております)
会場	ロイヤルパインズホテル浦和 4F 宴会場「ロイヤルクラウン」
ご予約方法	お電話、またはホームページにて承ります ※お支払いはお振込みとなります 【電話番号】048-827-1180(直通)「宴会予約係」9:00～18:00 【ホームページ】 http://www.royalpines.co.jp/ 【お振り込み先】三井住友銀行 浦和支店 普通 1380783 カ)ウラワロイヤルパインズ ※ご予約後1週間以内に予約者名にてお振込みください。

※お席はホテル一任とさせていただきます。相席となりますのでご了承ください。 ※会場内はお食事中・ショー開宴中ともに禁煙です。

ロイヤルパインズホテル浦和 ―街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

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。

電話番号: 048-827-1111(代表)

報道関係者からの問い合わせ先
ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部
TEL. 048 - 827-1181(直通) / FAX 048 - 827-1115

2019年1月1日より「浦和ロイヤルパインズホテル」は、「ロイヤルパインズホテル浦和」へ名称・ロゴマークを変更いたしました。