NEWS RELEASE　　Prince Hotel

2021 年 9 月

「地元川越とつながる」「地元川越をつなげる」をコンセプトに

川越プリンスホテル

川越の「食」の魅力を発信し、地元を応援
「河越抹茶」「はつかり醤油」等、川越産の食材を使用したメニューを開発

【期間】 2021 年 10 月 1 日（金）～2022 年 3 月 31 日（木）

川越プリンスホテル（所在地：埼玉県川越市新富町 1-22、総支配人：泉水誠之）では、2021 年 10 月 1 日よりホテル内のレストランにて、川越産の食材を使用したメニューを販売いたします。

川越プリンスホテルは 9 月 5 日に開業 30 周年を迎えました。30 年間見守ってくださっている地元への感謝を込め、「地元川越とつながる」「地元川越をつなげる」をコンセプトとし、川越の魅力をより深く知っていただくきっかけ作りをしたいという思いから、川越産の食材を使用したメニューを開発いたしました。

「河越抹茶ミニ会席」は、旧河越領内の伝統ある茶園で丹精込めて育てられた茶葉のみを使用した抹茶「河越抹茶」を使用した和会席料理。季節に合わせた食材の数々を、甘く濃厚な「河越抹茶」と合わせた、川越のこだわりを味わっていただけるコースです。

流行中のマリトッツォに和の要素を加えた「マリトッツォ ジャポネ」は、川越で約 250 年続く老舗の醤油蔵元「松本醤油商店」のはつかり醤油を使用したスイーツです。醤油を塗り焼き上げたブリオッシュに軽やかで優しい甘さが特徴のクリームを合わせました。ふんわりと鼻から抜ける醤油の香りが懐かしさを感じさせる、川越にしかない新感覚のマリトッツォです。

また、2020 年に販売しご好評いただいた「野々山養蜂園の天然はちみつロールケーキ」を復刻販売いたします。川越市内の養蜂家「野々山養蜂園」の不純物を一切入れない純粋なはちみつ「アカシア」を使用し、上品でくせのない甘みと花の香りを感じることの出来るロールケーキに仕あげました。川越を訪れた際のお土産におすすめの一品です。

川越の「食」の魅力をホテルから発信することで、川越を一層盛り上げてまいります。

河越抹茶ミニ会席

マリトッツォ ジャポネ

野々山養蜂園の天然はちみつロールケーキ

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
川越プリンスホテル　マーケティング戦略／広報担当
TEL:049-227-1113(マーケティング戦略直通)　 FAX：049-227-1110(代表)

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

商品概要

◆河越抹茶ミニ会席

旧河越領内の伝統ある茶園で丹精込めて育てられた茶葉のみを使用した抹茶「河越抹茶」を使用した和会席料理。
河越抹茶は、厳しい冬を越すことで、旨味が凝縮され、まろやかな甘みとコクが特徴的です。
抹茶の旨味と季節の食材のハーモニーをお楽しみいただける川越ならではのコースです。

【期　間】2021 年 10 月 1 日（金）～11 月 30 日（火）
【料　金】￥3,900
【時　間】11:30A.M.～3:00P.M.（L.O.2:30P.M.）　5:30P.M.～8:00P.M.(L.O.7:30P.M.)
【場　所】和食　むさし野（2F）

メニュー

一の膳
前　菜：三種盛り
お　椀：抹茶のすり流し　鱧煎餅　クコの実
お造り：三点盛り　抹茶塩　はつかり醤油
二の膳
煮　物：彩の国黒豚の角煮　里芋　蕪　小松菜
揚　物：巻海老抹茶衣揚げ　蟹梅肉揚げ　鱧黄身揚げ　舞茸　南瓜　鮑茸　青唐
蒸し物：松茸茶碗蒸し
三の膳
食　事：狭山茶そば
甘　味：河越抹茶テリーヌ

◆マリトッツォ　ジャポネ

川越で約 250 年続く老舗の醤油蔵元「松本醤油商店」の醤油を使用した川越版マリトッツォ。
日本古来の醸造方式でじっくりとじっくり熟成・醗酵させて作られた香気高く、自然な甘みを感じる醤油と、軽やかで優しい甘さのクリームのバランスをお楽しみいただけます。
ふんわりと鼻から抜ける醤油の香りが懐かしさを感じさせる、川越にしかない新感覚のマリトッツォです。

【期　間】2021 年 10 月 1 日（金）～11 月 30 日（火）
【料　金】￥450
【時　間】11:00A.M.～6:00P.M.
【場　所】ロビーラウンジ（1F）

◆野々山養蜂園の天然はちみつロールケーキ

川越市内の養蜂家「野々山養蜂園」の不純物を一切入れない純粋なはちみつ「アカシア」を使用したロールケーキ。
はちみつと生クリームで仕あげたシンプルなロールケーキは、はちみつ本来の上品でくせのない甘みと花の香りを感じていただけます。
川越を訪れた際のお土産にぴったりの一品です。

【期　間】2021 年 10 月 1 日（金）～2022 年 3 月 31 日（木）
【料　金】1 本　￥1,800
【時　間】11:00A.M.～6:00P.M.
【場　所】ロビーラウンジ（1F）

お客さまからのご予約・お問合せ　レストラン予約係 TEL: 049-227-1111（受付時間：10:30A.M.～6:00P.M.）

※料金には、消費税が含まれております。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料 7 品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生）のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。
※上記内容はリリース時点（9 月 21 日）の情報であり変更になる場合もございます。※写真はイメージです。