

パレスホテル大宮
「栃木フェア」開催

開催期間：2017年3月1日（水）～4月30日（日）

後援：栃木県

パレスホテル大宮（さいたま市・総支配人 海保邦男）では、3月1日（水）～4月30日（日）までの2ヶ月間、ホテル館内の各レストランで「栃木フェア」を開催いたします。

各レストランのシェフが、厳選した栃木県産食材を使用したメニューを多数ご用意いたします。

カフェレストラン パルテール（1F）では栃木県産の「トマト」、「那須の白美人ねぎ」、^{はく}「春香うど」、「ニラ」、「いちご」などを使用したメニュー、栃木県の肥沃な大地と豊富な水源を味方につけた栃木県オリジナル品種で6年連続で食味評価「特A」を獲得したお米「なすひかり」を使ったメニュー、「しもつかれ」等の郷土料理など栃木県の魅力を存分に味わっていただけるメニューをランチ&ディナーバイキングでご用意しております。

なお、3月13日（月）～3月17日（金）及び4月17日（月）～4月21日（金）の期間限定でとちぎのいちごをふんだんに使用したストロベリースイーツバイキングを開催します。いちごタルトやショートケーキ、チョコレートファウンテンなどをご用意いたします。

また、全国規模の品評会で、好成績を収める栃木県内の指定生産農家が丹精を込めて育てた黒毛和牛「とちぎ和牛」をダイレクトにご堪能いただくお料理として、鉄板焼 和（2F）の鉄板焼がおすすめです。とろけるような旨みをご堪能ください。

栃木フェア開催中の4月19日（水）にはフランス料理 クラウンレストラン（1F）にてホテルエピナール 那須 菅井 慎三総料理長とパレスホテル大宮 洋食レストラン統括料理長 毛塚 智之による栃木県産の農畜産物を使ったコラボレーションメニューがお楽しみいただける賞味会を開催いたします。

そして、パレスベーカリー（2F）ではいちご王国とちぎの新たなスター、ベリー大きい、ベリーきれい、ベリーおいしいいちご「スカイベリー」を使用したスイーツの販売など栃木県の壮大な魅力を余すところなくご堪能いただけるフェアとなっておりますので、是非ご賞味ください。

栃木フェア

カフェレストラン パルテール【1F】

●栃木フェアランチ&ディナーバイキング

ご提供期間 3月1日(水)～4月28日(金)

・平日

・ランチ 【11:00～14:00】

大人・シニア (65歳以上) ¥2,000

お子様 (4歳～小学生) ¥1,200

・ディナー 【17:30～20:30】

大人・シニア (65歳以上) ¥2,500

お子様 (4歳～小学生) ¥1,500



・土・日・祝日

・ランチ 【11:00～14:00】

(90分制)

大人 ¥2,500

シニア (65歳以上) ¥2,200

お子様 (4歳～小学生) ¥1,500

・ディナー 【17:30～20:30】

大人 ¥3,000

シニア (65歳以上) ¥2,500

お子様 (4歳～小学生) ¥2,000

●ストロベリーデザートバイキング

ご提供期間 3月13日(月)～3月17日(金)

4月17日(月)～4月21日(金)

ご提供時間 14:30～16:30

・コーヒー、紅茶、ジュース、ウーロン茶付

¥1,800



クラウンレストラン【1F】

●〈平日限定〉プレジール

ご提供時間 平日 11:00～14:00

栃木県産の食材を使用した
ランチコースになっております。
オードブル/お魚料理/お肉料理
パン/デザート/コーヒー

¥3,000



*土・日・祝日はグランダム¥3,500をご用意しております。(11:00～16:00)

●賞味会のご案内

ホテルエピナール那須 菅井慎三総料理長とのコラボレーション

栃木県産の食材を使用し、ホテルエピナール那須 菅井慎三総料理長と
洋食レストラン統括料理長 毛塚智之とのコラボレーションメニューを
ご提供いたします。

・4月19日(水) 定員各30名様

・ランチ 12:00～ ¥6,000

・ディナー 19:00～ ¥12,000

(お料理、お飲物、税金、サービス料込)



ホテルエピナール那須
総料理長 菅井慎三

洋食レストラン統括料理長
毛塚智之

和食堂 樺【2F】

●栃木ランチコース

ご提供時間 11:00～15:00

小鉢／お造り（ヤシオマス、湯波）

栃木県産牛諸味焼 または 湯波と海老、アスパラの天ぷら
茶碗蒸し／煮物／食事（独活きんぴらご飯 香の物 留碗）

水菓子 ¥2,500



鉄板焼 和 ～NAGOMI～【2F】

●那須高原コース

ご提供時間 11:00～21:00

冷製オードブル／温製オードブル／本日の魚介
とちぎ和牛ステーキ／サラダ／焼野菜

お食事／デザート／コーヒー ¥12,000



中国料理 瑞麟【2F】

●栃木ランチコース

ご提供時間 11:00～15:00

冷菜／栃木県産トマトと豆腐のスープ

季節野菜と豚肉の炒め／小海老と那須の白美人ねぎの香り炒め
栃木名物じゃがいも入りやきそば

栃木県産いちご入り杏仁豆腐 ¥2,500



バー ロイヤルオーク【2F】

●とちおとめオリジナルカクテル

- ・乙女心
- ・Very Berry
- ・舞乙女

各¥1,800



ラウンジ サロン ドゥ カフェ【1F】

●ハートフルストロベリー

ご提供時間 10:00～18:00

デザートプレート ¥800

コーヒー または 紅茶付セット ¥1,200



パレスベーカリー【2F】

●とちおとめの練乳ロール

¥1,500



●スカイベリースイーツ

- ・スカイベリーショートケーキ ¥600
- ・スカイベリータルト ¥650
- ・スカイベリーパフェ ¥600



*表示料金は本体価格となっており、別途税金とサービス料（10%）を加算させていただきます。
（カフェレストラン パルテールのバイキング、パレスベーカリーはサービス料を頂戴しておりません）
（クラウンレストラン賞味会は税金、サービス料込の料金となっております）
*写真はイメージです。

～ この情報に関するお問い合わせ先 ～

パレスホテル大宮 営業企画係 橋本・片柳・高橋（平日 10:00～18:00）
TEL. (048) 647-5093 / FAX. (048) 650-9091 / Mail. kikaku@palace-omiya.co.jp
〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5