

パレスホテル大宮
「栃木フェア」開催

開催期間：2016年3月1日（火）～4月30日（土）

後援：全国農業協同組合連合会栃木県本部／宇都宮農業協同組合／下野農業協同組合
那須野農業協同組合／(株)とちぎ県南青果／栃木県／宇都宮市／下野市
上三川町／壬生町(一社)とちぎ農産物マーケティング協会
河内地方マーケティング推進協議会／下都賀地域マーケティング協議会

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（火）～4月30日（土）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、厳選され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」、「^{みぶな}壬生菜」、「かんぴょう」、「那須の^{はく}白美人ねぎ」や「春香うど」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5年連続で食味評価「特A」を獲得したお米「なすひかり」のおにぎり、「しもつかれ」や「いもフライ」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14日（月）～3月18日（金）及び4月11日（月）～4月15日（金）の期間限定で47年連続収穫量日本一の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buffe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、和食堂 樺（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20日（水）にはフランス料理 クラウンレストラン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。

パレスベーカリー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。

※各レストランメニュー詳細は、別紙チラシをご参照ください。

～ 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) 648-7070 / Mail. kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5

パレスホテル大宮

栃木フェア

2016
3/1 [TUE] ~ 4/30 [SAT]



カフェ レストラン パルテール

1F
カフェレストラン

〈営業時間〉7:00~23:00 ※ランチタイムは13:00まで、バイキングのみのご提供となります。

栃木フェアランチ&ディナーバイキング

〈ご提供期間〉2016年3月1日(火)~4月28日(木)
*4月29日(金・祝)~5月8日(日)はゴールデンウィークバイキングをご提供いたします

平日 バイキング	ランチ	ディナー	土・日・祝日 ファミリーバイキング	ランチ*90分制	ディナー
	11:00~14:00	17:30~20:30		11:00~14:00	17:30~20:30
大人・ シニア(65歳以上)	¥2,000	¥2,500	大人	¥2,500	¥3,000
お子様 (4歳~小学生)	¥1,200	¥1,500	シニア (65歳以上)	¥2,200	¥2,500
			お子様 (4歳~小学生)	¥1,500	¥2,000

メニュー例……れんこんと豚バラ肉のミルフィーユカツ/ニラそば/なすひかりのおにぎり/フレッシュトマトジュース/かんぴょうナポリタン/壬生菜と那須の春香うどの生春巻/壬生菜スイーツ/デザート各種 等

BYO(Bring Your Own) 17:00以降のご利用のお客様、ワイン・カクテルのお持ち込み無料



ストロベリースイーツbuffe

〈ご提供時間〉14:30~16:30

1名様 ¥1,800 コーヒー、紅茶、ジュース、ウーロン茶付

〈ご提供期間〉
3月14日(月)~3月18日(金)、4月11日(月)~4月15日(金)
*14:30~のご利用のみ、ご予約を承ります。

クラウンレストラン

1F
フランス料理

〈営業時間〉平日 11:00~14:00/17:30~21:30 土・日・祝日 11:00~21:30



平日限定ランチコース **プレジール** 〈ご提供時間〉平日 11:00~14:00

1名様 ¥3,000 オードブル/お魚料理/お肉料理/パン/デザート/コーヒー
※土・日・祝日はグラダム¥3,500をご用意しております。(11:00~16:00)

4/20
[水]

クラウンレストラン 賞味会のご案内

ホテルエビナール那須
菅井慎三 総料理長とのコラボレーション



洋食レストラン 統括料理長
とちぎ未来大使
毛塚 智之



ホテルエビナール那須
総料理長
菅井 慎三

栃木県産の食材を使用し、
ホテルエビナール那須 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。

ランチ 12:00~ (受付11:30~)
ディナー 19:00~ (受付18:30~)
¥6,000 ¥12,000

*お料理、お飲物、税金、サービス料込
*定員 各30名様(全席指定・禁煙)



栃木県知事
福田 富一

私たちの郷土「栃木県」は、豊かな自然に恵まれ、本県が開発した「スカイベリー」を代表とする生産量47年連続日本一のいちごや、全国レベルの品評会で好成績を収める「とちぎ和牛」、5年連続で食味評価「特A」を獲得したお米「なすひかり」をはじめ、数多くのおいしい農産物を生産しています。

この度の栃木フェアでは、洋食レストラン統括料理長の毛塚様に、とちぎ未来大使「食の伝道師」として大いに腕を振るっていただき、本県が誇る食材の魅力を余すところなく引き出していただきました。

栃木県産の食材を使ったおいしい料理を御堪能いただき、またこれを機に、栃木県にお越しいただければ幸いです。



サロンドゥ カフェ

〈営業時間〉10:00~18:00

1F
ラウンジ

ハートフルストロベリー

デザートプレート…………… ¥800

コーヒーまたは紅茶付セット…………… ¥1,200

〈ご提供期間〉
3月1日(火)~3月21日(月・祝)、4月4日(月)~4月30日(土)

【後援】全国農業協同組合連合会栃木県本部/宇都宮農業協同組合/下野農業協同組合/那須野農業協同組合/栃とちぎ県南青果/栃木県/宇都宮市/下野市/上三川町/壬生町/(一社)とちぎ農産物マーケティング協会/河内地方マーケティング推進協議会/下都賀地域マーケティング推進協議会

※特に記載のないものは本体価格となっており、別途税金・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、buffe及びパレスベーカーリーはサービス料を頂戴していません)
※ご予約・お問合わせは、各レストランにて承っております。※写真はイメージです。※満席の場合もござい
ますので、ご予約をおすすめいたします。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



大宮駅西口 ソニックシティ
パレスホテル大宮

お問合わせ
ご予約は

TEL.048-647-3300 (代表)

〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5

http://www.palace-omiya.co.jp



栃木フェア 3/1 [TUE] ~ 4/30 [SAT]

パレスホテル大宮

櫻 KEYAKI 〈営業時間〉11:00~21:30 2F 和食堂



栃木ランチコース 〈ご提供時間〉11:00~15:00

1名様 ¥2,500 小鉢二品(寄せ湯波・季節の小鉢)／お造り(湯波刺しとお魚)／海老湯波団子 煮 那須の野菜あんかけ／茶碗蒸し／湯波と海老の天ぷら／食事／水菓子

瑞麟 ZUILIN 〈営業時間〉11:00~21:30 2F 中国料理



栃木ランチコース 〈ご提供時間〉11:00~15:00

1名様 ¥2,500 冷菜／栃木のきのこスープ／うどと小海老のマスタード風味／那須の白美人ねぎと豚肉のオイスター炒め／やきそば または チャーハン または お粥／栃木の生クリーム入り杏仁豆腐

鉄板焼 和 ~NAGOMI~ 栃木フェア期間中の焼野菜には JAうつのみや産のアスパラガスを使用します

「那須高原コース」 〈ご提供時間〉11:00~21:00 1名様 ¥12,000

冷製オードブル／温製オードブル／本日の魚介／とちぎ和牛サーロイン または とちぎ和牛フィレ／サラダ／焼野菜／お食事／デザート／コーヒー



ランチコース「日光」 〈ご提供時間〉11:00~15:00 1名様 ¥5,000

サラダオードブル／スープ／本日の魚介／国産牛(栃木県産)サーロイン／焼野菜／お食事／デザート／コーヒー

料理長おすすめ
サンラータンメン
酸辣汁湯麺
那須の白美人ねぎ入り
サンラータンメン
¥1,500
〈ご提供時間〉11:00~21:00

パレスベーカリー 2F
〈営業時間〉10:00~21:00

いちご王国とちぎの新品種「スカイベリー」
スカイベリースイーツ

- ① スカイベリーショートケーキ ¥600
- ② スカイベリーチーズケーキ ¥550
- ③ スカイベリータルト ¥650
- ④ スカイベリーパフェ ¥600

*入荷状況により売切れの場合もございますので予めご了承ください

とちおとめの練乳ロール
1本 ¥1,500

Bar ROYAL OAK 2F バー
〈営業時間〉平日・土 18:00~23:30 日・祝 18:00~22:00

とちおとめオリジナルカクテル

- ① 乙女心
- ② Very Berry
- ③ 舞乙女

各 ¥1,500

※特に記載のないものは本体価格となり、別途税金・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 パレスホテルのバイキング、ブッフェ及びパレスベーカリーはサービス料を頂戴しておりません) ※ご予約・お問い合わせは、各レストランにて承っております。※写真はイメージです。※満席の場合もございますので、ご予約をおすすめいたします。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



大宮駅西口 ソニックシティ
パレスホテル大宮
お問合わせ
ご予約は **TEL.048-647-3300** (代表)
〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5

メールマガジン会員募集!

レストランフェアや料理セミナー、ディナーショー、宿泊プランなど様々な催しを配信いたします。右記のQRコードへアクセス、またはpho@req.jpに空メールを送信ください。迷惑メール対策を設定している場合は、下記指定のドメインを登録ください。
@palace-omiya.co.jp