



おかげさまで開業30周年

第2回 東日本 美食が集うガラディナー ～東日本シェフがお届けする究極ディナーとワインの饗宴～

パレスホテル大宮（さいたま市・総支配人 海保 邦男）では、東日本連携推進協議会、さいたま市との共催で10月15日（月）に「第2回 東日本 美食が集うガラディナー ～東日本シェフがお届けする 究極ディナーとワインの饗宴～」を開催いたします。

パレスホテル大宮では大宮駅が東日本各地への新幹線や在来線の玄関口となっている強みを生かしたさいたま市の地方創生プロジェクト【東日本広域連携事業】に賛同し、東日本の食の魅力をアピールすべく、「東日本 美食が集うガラディナー ～東日本シェフがお届けする 究極ディナーとワインの饗宴～」を昨年引き続き開催することになりました。大宮駅に乗り入れている新幹線各路線の自治体の料理人を招聘し、地場産食材を熟知したシェフとソムリエによる一夜限りのフルコースディナーをご提供いたします。

また、今回参加のシェフより推薦され選ばれたガラディナーに使用される東日本地場産の5食材に、パレスホテル大宮・東日本連携推進協議会・さいたま市より「Taste of EAST JAPAN 2018」が贈られます。尚、当日生産者の方が来館し、ガラディナーの際に贈呈式を行います。

東日本を代表するシェフとソムリエによる究極ディナーとワインの饗宴を心ゆくまでご堪能ください。

東日本 美食が集う ガラディナー

～東日本シェフがお届けする究極ディナーとワインの饗宴～

| | |
|---------|---|
| 【日 時】 | 2018年10月15日（月） |
| 【料 金】 | 1名様 ¥25,000（お料理・お飲物・税金・サービス料込） |
| 【時 間】 | 19:00～（受付18:30～） |
| 【会 場】 | パレスホテル大宮 宴会場「ローズルーム」（4F） |
| 【共 催】 | 東日本連携推進協議会、パレスホテル大宮、さいたま市 |
| 【参加シェフ】 | 深谷 宏治（レストランバスク オーナーシェフ） 須田 忠幸（株式会社八戸プラザホテル 取締役総料理長） 狩野 美紀雄（ホテルメトロポリタン盛岡 西洋料理長） 日向野 敬司（水の郷・けーきの家 ヒガノ 代表取締役社長） 鈴木 慎一（株式会社金沢国際ホテル 総料理長） 金澤 光久（ホテルシェラリゾート白馬 取締役兼総料理長） 水野 英明（株式会社GALA MIZUNO代表取締役・日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ） 毛塚 智之（パレスホテル大宮 総料理長） |

順不同・敬称略

～この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 橋本・高橋・片柳

TEL:(048)647-5093 FAX:(048)648-7070 E-mail: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5

MENU

HAKUBA パッション雪姫と濃厚豆腐・信州サーモンのアンサンブル

食前の小さな五種類のオードブル ～青森の仲間達～

青森県銀の鴨のアンクルート・津軽海峡サーモンのマリネ・

ハ戸前沖鯖と野菜のミルフィーユ・下北鳥賊のフェルス ドーム仕立て・バターナッツのムース

加賀丸いものフリット 治部煮風

蟹のグラタン バスク風

山形最上齋藤農園産ラズベリーのグラニテ

いわて山形村短角牛サーロインステーキ 牛蒡ソース

安家地大根サラダ キノコクリームを添えて

那須高原今牧場産 三種のフレッシュチーズ (茶臼岳・なすの・りんどう)

宮ゆずとショコラテリーヌのマリアージュ ボタニカルクリームを添えて

山形鮭川産ほおずきの味わいの一皿

デミタスコーヒー

パン

～Taste of East Japan 2018 受賞製品～

いわて山形村短角牛 (生産者：山形村短角牛肥育部会／岩手県山形村)

加賀丸いも (生産者：JA 能美丸いも部会／石川県能美市)

HAKUBA パッション雪姫 (生産者：ほおずきファーム白馬／長野県白馬村)

宮ゆず (生産者：床井柚子園／栃木県宇都宮市)

最上ラズベリー (生産者：最上ラズベリー会／山形県最上地域)

五十音順