



秋彩の饗宴 あおり・さいたま プレミアムディナー

2026年

11月29日(日)

17:30～20:00

(受付 17:00～)

会場 パレスホテル大宮
宴会場 (全席指定・禁煙)

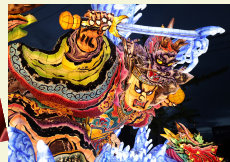
料金 1名様 ￥20,000

お料理・お飲物
税金・サービス料込



青森市長 西秀記

2026年は青森市まちづくり400年の大きな節目となっており、長い歴史と四季が育んだ豊かな海の幸、山の幸、里の幸である『あおり産品』が今年も美味しく育ちました。希少性が高い日本短角種「八甲田牛」のほか、収穫の最盛期を迎えた「青森りんご」など青森市の秋の味覚が大集結します。食を通じて繋がるさいたま市と青森市がそれぞれの魅力を持ち寄り、ここでしか味わえない食の饗宴を繰り広げます。是非、青森市の実りの秋を心行くまでお楽しみください。



八甲田牛、魚介、りんごなど青森市の豊かな食材を、パレスホテル大宮総料理長 毛塚智之が心を込めてアレンジ。

今回は「いい肉の日」の開催にあたり、八甲田牛の良さを知り尽くした青森市にあるレストラン チャンドラ総料理長 高原 庸平氏が年間約50頭しか生産されない幻の「八甲田牛」を使った料理を提供します。

プレミアムディナーと埼玉県の秩父ワインと地酒のマリアージュをお楽しみいただく、一夜限りのイベントです。

- * お飲み物は指定銘柄に限り、フリードリンクとさせていただきます
- * 各テーブル共にご相席となります。お席につきましては一任願います
- * 乳幼児・未就学児のご入場はご遠慮いただいております
- * 当日お車を運転される方の飲酒は固くお断り申し上げます

【お支払について】

お手数ですがお申し込み後、下記口座に振込をお願いいたします。振込手数料はお客様の負担にてお願いいたします。

銀行名：みずほ銀行 大宮支店 口座番号：当座22866 口座名：株式会社パレスエンタープライズ

* ご入金後のキャンセルは返金いたしかねますので予めご了承ください



レストラン チャンドラ
総料理長 高原庸平



パレスホテル大宮
総料理長 毛塚智之

お問合せ
ご予約は

パレスホテル大宮 宴会予約

受付時間 10:00～18:00

TEL 048-647-2511(代表) 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5