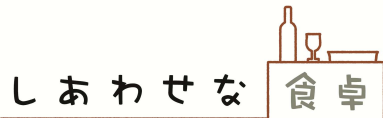


業界初!! アーティストとのコラボレーション・メニュー!! 尾崎亜美 × ホテルグリーンプラザ軽井沢 『しあわせな食卓』特別ディナー<期間限定>で登場

ホテルグリーンプラザ軽井沢(本社:東京都新宿区/施設所在地:群馬県吾妻郡嬭恋村大前細原 227)は、2013年12月12日(木)から2014年3月31日(月)までの期間限定で、シンガーソングライター尾崎亜美さんとのコラボレーション・メニューによる特別コースディナーを提供する。



自ら料理本を出版する程の知識と腕前を持つ尾崎亜美が、こころを込めた「おいしい音楽」と「おいしい料理」で、みなさまを“おもてなし”する為の新たなプロジェクトとして発案。

ホテルグリーンプラザ・チェーンとのコラボレーションによって実現したスペシャル・ツアーの名称です。

2013年12月1日にホテルグリーンプラザ軽井沢で開催された『しあわせな食卓～軽井沢の大人時間 スペシャル～』は、尾崎亜美さんの“音楽”と、ホテルシェフ水永 隆による“食”の完全コラボレートという全く新しいスタイルのエンタテインメントとして大好評を博しました。当日提供されたコースディナーは、素材選びから調理法やレシピ、ワインのセレクトに至るまで全品、尾崎さんとシェフ水永のコラボによるアイデア満載の逸品揃い。

当日限定の特別メニューでしたが、お客様から絶賛のお言葉を多数頂戴し、各方面から様々にお問い合わせを頂くこととなりましたので、急遽、期間限定での販売を決定致しました。尾崎亜美さんとシェフ水永による完全オリジナル・コラボメニューをどうぞご堪能下さい。



【プラン名称】フレンチイタリアン 尾崎亜美&シェフ水永 コラボディナープラン

【販売期間】2013年12月12日～2014年3月31日 ※販売期間は変更になる場合がありますので予めご了承ください。

【メニュー】★アミューズ/シェフからの小さな贈り物 ★冷製オードブル/鴨のフォアグラテリーヌ～いちごとクレソン、マッシュルームの沙羅雲と <尾崎亜美さんオリジナルレシピ『クレソンといちごのサラダ』のオードブル> ★季節のスープ/桜エビのビスケットとポルチーニのパイ包みスープ <尾崎亜美さんオリジナルレシピをパイ包みで冬らしく> ★魚料理/尼鯛のうろこ焼き～軽井沢燻製工房“煙事”の「風の仕業」燻製醤油のソース グラナパダーノのリゾーニと自家製カラスミといっしょに <尾崎亜美さんよりご紹介頂いた珍しい『燻製醤油』をソースに> ★メインディッシュ/特撰和牛のステーキ～モスタルダ添え昆布とにんにくの“AMII-STYLE”で <アクセントに昆布を使用した亜美さんらしい素材を活かしたシンプルで味わい深い料理> ★デザート/ショコラムース～夜空の煌めき～ヌガーグラスパルフェ～天使のウィンク～ <シェフが大好きな楽曲『天使のウィンク』をイメージしたデザート> コーヒーまたは紅茶

【ホテルグリーンプラザ軽井沢 Web サイト】<http://www.hgp.co.jp/inf/Z10/hgp/>

■「軽井沢の大人時間」

ホテルグリーンプラザ軽井沢は、2013年4月より、毎日をアクティブに過ごす“大人世代”に満足していただけるようなサービスへの取り組みを開始しています。■ホテルグリーンプラザ軽井沢/浅間山麓 100 万㎡の広大な敷地に、ホテル(全 440 室)・ゴルフ場・遊園地を兼ね備えた、本格的なリゾートホテルです。



本件に関するお問い合わせ先

ホテルグリーンプラザ HOTEL GREEN PLAZA

営業企画課 担当: 田部・山本 (TEL:03-5155-7301 FAX:03-5155-7310 E-mail:kikaku@hgp.co.jp)