

平成26年4月吉日

富士急行株式会社

ハイランドリゾート株式会社

GW  
限定企画

やまなしの名工・<sup>なかの</sup>中野 <sup>ひろし</sup>博が  
期間限定のレストラン  
「FUJIYAMA FRENCH」をプロデュース！

富士急ハイランドのオフィシャルホテル・ハイランドリゾートホテル&スパ(支配人:山口明夫、山梨県富士吉田市)では5月3日(土)~6日(火)の4日間、世界遺産・富士山のパノラマと最上級のフレンチが楽しめる期間限定のレストラン「FUJIYAMA FRENCH (フジヤマフレンチ)」を営業いたします。当ホテルの総調理長として長年活躍し、山梨県産の食材を使った新しい料理の創作と普及に努めたことで、山梨県が認定する「やまなしの名工」にも選ばれた中野博がゴールデンウィーク限定で腕を振ります。会場はホテルの最上階にあり、裾野まで広がる富士山のパノラマビューを独り占めした気分になれるスカイバンケット「T i a r a」。ホテル宿泊者のみならず、富士五湖を訪れた多くの人々の舌をうならせていた「やまなしの名工」中野博が作り上げるメニューに酔いしれてみてはいかがでしょうか。



ディナーコース

## 【中野博 PRESENTS 「FUJIYAMA FRENCH」】

■開催期間 平成26年5月3日(土)～5月6日(火)計4日間

■会場 ハイランドリゾートホテル&スパ12階 スカイバンケット「Tiara」



■営業時間 ランチ 11:30～14:00  
ディナー 17:30～21:00

※お席は事前にご予約ください

### ■メニュー

#### **ランチコース：5,000円(税金・サービス料込)**

- ・新緑の海の幸のサラダ仕立て
- ・旬のお魚のポワレ～ほのかな桜の香り～
- ・牛ヒレ肉の味わいキノコのクリームグラタン  
又は  
フランス産鴨の胸肉のロースト 柑橘風味
- ・パン
- ・デザートbuffet
- ・コーヒー又は紅茶



ランチコース

#### **ディナーコース：10,000円(税金・サービス料込)**

- ・カツオのマリネのサラダ ベネディクト風
- ・鴨とフォアグラのラビオリ きのこのカプチーノ仕立て
- ・海の幸のクレピネット包み サフランの香り
- ・牛ヒレ肉のポワレ ほほ肉の赤ワイン煮込みとの味わい  
又は  
仔羊のロースト ケッパーと干しぶどう風味
- ・季節のデザート
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶
- ・小菓子



ディナーコース

## ■中野博 略歴



- |       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 平成 7年 | ホテルオークラ神戸 西洋レストラン総括料理長に就任     |
| 平成10年 | ホテルハイランドリゾート 総洋調理長に就任         |
| 平成12年 | 文化庁所管・日本食生活文化財団より「食生活文化銀賞」を受賞 |
| 平成18年 | 山梨県より「やまなしの名工（※）」表彰           |
| 平成19年 | ハイランドリゾートホテル&スパ 名誉総調理長に就任     |
| 平成20年 | 全日本司厨士協会より「最高技術顧問技術金章」受章      |

※「やまなしの名工」とは、技能が極めて優れたその分野の第一人者で  
後進の育成に力を注いでいる技術者が、知事から表彰される山梨県の制度です

## ■レストラン予約等に関するお問い合わせ

ハイランドリゾート ホテル&スパ 予約センター  
〒403-0017 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1  
TEL 0555-22-1000