



Kawana Hotel

2024
Mid Autumn
Moon

中秋の名月
料理長
フェア

Long Table
Premium
Dinner



中秋の名月を五感で楽しむ
プレミアムディナー

今年の中秋の名月、9月17日にロングテーブルディナーを開催いたします。

川奈の伝統を守ってきた2人の料理長が厳選した食材と

これまでに培った料理人としての感覚やインスピレーションを活かした

中秋の名月にふさわしい“秋”を感じられる至福の味わいをお届けいたします。

英国伝統のロングテーブルで海風に吹かれながら、美しさに満ちた絶景と

心地よい音楽に酔いしれる、一夜限りの特別なひとときを。

開催日：2024年9月17日(火)

時間：4:00P.M.受付開始/4:30P.M.開場/5:00P.M.開宴

会場：川奈ホテル 前庭

料金：ご宿泊プラン …… 一般 ¥60,000より
(1名さま) 会員 ¥57,000より

日帰り(料理長フェアのみ) … ¥40,000

会員=Seibu Prince Global Rewards(SEIBU PRINCE CLUB)会員さま
※料金には1名さまの夕食、お飲みもの(ご宿泊プランは1泊室料、朝食含む)、
サービス料、消費税が含まれております。※お電話でのご予約制となっ
ております。(未就学のお子さまはご予約前にご相談ください)※雨天など
天候による会場の変更などイベント内容は変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。





Kawana Hotel

西武プリンスホテルズ&リゾート
箱根 / 大磯・鎌倉 / 伊豆地区 料理顧問
山田 泰雄

西武プリンスホテルズ&リゾート
伊豆地区 総料理長
窪田 豪

2024
Mid Autumn
Moon
中秋の名月
料理長
フェア

Long Table
Premium
Dinner

PREMIUM DINNER MENU



カラスミのタルト
タラバ蟹とフロマージュのリエット いたみかんと西浦レモンの香り
ハモンセラーノと果実の月見団子
赤ムツの炙り 彩織野菜 コンソメポン酢
和牛 静岡そだちサーロイン肉と雲丹のエクレア

伊豆産伊勢海老、伊豆の恵こしひかりと修善寺黒米のソース
伊豆産エクストラバージンオリーブオイル

トリュフとトルテュ 小さなパイ包みスープ

金目鯛の炭火炙り焼きと伊豆産黒鮑 松茸のアンサンブル
ソースマリニエールからカルボナーラにチェンジ イン テイスト

和牛 静岡そだちフィレ肉のグリル
フォアグラとエスプレッソコーヒーのロッシェニ仕立て

西伊豆名産品 ところてん 天城山葵醤油の氷菓子

モンブラン 赤ワインソース 川奈ホテル養蜂のハチミツ

小菓子 コーヒー 自家製パン

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し付けください。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

川奈伝統の味をお届けする2人の料理長

西武プリンスホテルズ&リゾート
箱根 / 大磯・鎌倉 / 伊豆地区 料理顧問

山田 泰雄

- 1984 赤坂プリンスホテル 入社
- 1986 京都宝ヶ池プリンスホテル 宴会調理
- 1990 横浜プリンスホテル 宴会調理
- 2003 日本エスコフィエ協会 デジタル章 受章
- 2011 新横浜プリンスホテル 料飲部門 支配人
- 2015 品川プリンスホテル 総料理長
- 2019 湘南・箱根・伊豆エリア 総料理長
- 2021 箱根 / 大磯・鎌倉 / 伊豆地区 料理顧問

西武プリンスホテルズ&リゾート
伊豆地区 総料理長

窪田 豪

- 1991 川奈ホテル 入社 洋食課グリル
- 2006 洋食係長 グリルスーシェフ
- 2009 洋食課長 ダイニングスーシェフ
- 2012 調理部門 副支配人
- 2017 日本エスコフィエ協会 デシブル章 受章
- 2020 川奈ホテル 料理長
- 2024 伊豆地区 総料理長

