

2018年3月9日
 浜松市西区舘山寺町 1891
 遠鉄観光開発株式会社

各位

＜シェフがつくる＞ホテルメイドの味
和・洋・中 本格料理をお気軽に楽しめるカジュアルダイニング
ホテルコンコルド浜松「シャンゼリゼ」
3月18日(日)リニューアルオープン

浜松城をのぞむシティホテル「ホテルコンコルド浜松」を運営する遠鉄観光開発株式会社（本社：浜松市西区舘山寺町、代表取締役社長：藤野聡）は、2018年3月18日（日）1Fバイキングレストラン「シャンゼリゼ」のメニューを一新、客席を60席増席（190席）しリニューアルオープンします。

「シャンゼリゼ」リニューアルについて

1. 和食「堂満」・中華「王府井」を加え、バリエーション豊かなメインダイニングに！

洋食中心のラインナップに日本料理「堂満」と中国料理「王府井」を加えメニューの幅を広げました。各料理長監修のもと四季折々の旬を取り入れた料理を提供する事でカジュアルで利用しやすい「シャンゼリゼ」に生まれ変わります。



日本料理 堂満(どうまん)

料理長 山本 修也 (やまもと のぶや)

イタリア料理 シャンゼリゼ

料理長 伊藤 弘二 (いとう ひろじ)

中国料理 王府井(ワンフーチン)

料理長 仲 武史 (なか たけし)



左……ホタルイカと山菜のちらし寿司

中央……ローストポークの桜クリームソース

右……豆腐と旬彩の春色煮込み



ホタルイカと旬の山菜で彩る春らしさを表現したちらし寿司

見た目と味で桜を感じるソースがポイントのローストポーク【カッティングサービスあり】

桜色が広がるビーツをはじめ地場野菜と豆腐、海老を盛り込んだ一皿



2. 大幅増席 130席から190席に

より多くのお客様にお待ちいただくことなく、ゆったりとお食事をお楽しみいただけるよう従来の130席を190席まで60席増設。あわせて隣接する喫茶「ボンジュール」も、ドリンクバー式の飲み放題メニューに変更し、よりお気軽にご休憩いただけます。



3. 地元“農家さん”とのコラボで地産地消

地元加藤農園（浜松市北区都田町、代表：加藤寿成）による採れたてで旬の完全無農薬野菜を中心に地元浜松の味をご提供します。また、野菜ソムリエコミュニティ遠州三河（浜松市を中心に愛知県東三河から静岡県中部エリアで活動する日本野菜ソムリエ協会の認定団体）とのコラボレーションメニューの提供により、健康でからだにやさしい食文化を発信します。

以上