

グリーンキー認証取得記念  
在日デンマーク大使館シェフ招聘企画

Hotel Rich & Garden Sakata Christmas Special Event

# デンマークのクリスマスディナー

デンマーク大使館専属シェフのフレデリック氏が、  
デンマークの伝統的クリスマス料理を、庄内の野菜を使い、現代風にアレンジ。デンマークの魅力を伝える  
お話や映像とともに、庄内とデンマークのコラボレーションをお楽しみください。

2009年12月17日(木)

18:30~21:00

(受付開始18:00)

DENMARK

会場 スカンジナビア (1F)

完全  
予約制

10,500円(税・サ込)

※前日までの前売りとなっております

ゲスト

在日デンマーク大使館シェフ

ニルス・フレデリック・ヴァルター氏

スカンジナビア政府観光局 代表代理

伊藤正侑子氏

後援

スカンジナビア政府観光局、国際NGO FEE Japan

デンマーク伝統のクリスマス料理と地元食材との  
コラボレーションをフルコースでご賞味ください。

前菜

スモークサーモンのフェタチーズとディルのクリーム添え

魚料理

タラのオープン焼き、赤カブのピューレ、  
赤葱のかりかり揚げ、クランベリー、アブサンのブルブラン添え

肉料理

デンマーク産豚のローストと山形牛のフェュージョン、  
赤ワイングレービーソース、ポテトのカラメリーゼ、  
赤キャベツ、インゲン添え

デザート

アーモンド入りライズブディングのチェリーソース、  
ハニーサフラン風味のラ・フランス、スイスミント添え

パン、コーヒー

飲み物

ビール、ワイン等



Niels Frederik Walther

## ニルス・フレデリック・ヴァルター

デンマーク王室の女王陛下外遊の際の返礼晩餐会シェフをつとめ、世界の多くの著名人、文化人の舌を満足させてきたフレデリック氏。今回グリーンキーが取り持つ縁で、地元食材で作るデンマークの伝統的クリスマスディナーのプロデュースをお引き受けいただきました。当日は、ご本人によるスペシャルディナーの紹介もあります。



写真提供=スカンジナビア政府観光局 ※料理の写真はイメージです

## グリーンキーとは?

観光施設が対象となる、世界共通のエコラベルのことを言います。デンマーク生まれの制度で、節水・節電など80以上の基準をクリアした施設にのみ認証が与えられます。世界ではヨーロッパを中心に14ヶ国、820の施設が認証を取得。ホテルリッチ&ガーデン酒田は今年5月、厳しい基準をクリアし、ホテルとしてはアジアで初、日本国内で初の認証取得を果たしました。



国際NGO FEE Japan提供



ホテルリッチ&ガーデン酒田

〒998-0834 山形県酒田市若竹町1-1-1 Tel.0234-26-1343(予約直通) Fax.0234-26-1119  
URL <http://www.richgarden.co.jp> E-mail [life@richgarden.co.jp](mailto:life@richgarden.co.jp)

お客様控え



No.0001

## デンマークのクリスマスディナー

2009年12月17日(木)18:30~21:00(受付開始18:00)

お名前 \_\_\_\_\_ 様  
電話番号 \_\_\_\_\_

担当者	領収印

リッチ控え

No.0001

## デンマークのクリスマスディナー お申し込み書

お名前 \_\_\_\_\_ 様  
電話番号 \_\_\_\_\_

担当者	領収印



ホテルリッチ&ガーデン酒田 TEL.0234-26-1343(予約直通)

Danish  
Christmas dinner