

2018年5月

## プリンスホテル 料理コンクール優勝メニューを期間限定で販売

【期間】2018年5月10日（木）～7月31日（火）

株式会社プリンスホテル(本社:東京都豊島区東池袋3-1-5、代表取締役社長:赤坂 茂好)は、2018年2月21日(水)に開催された「第28回プリンスホテル料理コンクール」の各部門で優勝したメニューを2018年5月10日(木)から7月31日(火)まで、全国23カ所のプリンスホテルにて販売いたします。同コンクールには、全国のプリンスホテルから258名が参加し、予選を通過した40名が当日の決勝大会に参加いたしました。

今年は「大切な人と一緒に食べたい料理」というメインテーマに沿った料理で腕を競い、時代背景に合わせSNSでの発信も意識したフォトジェニックな作品が多く揃いました。各部門のトップに選ばれた料理は、味だけでなく盛り付けや創造性など総合的な面で評価された作品となっております。その料理の数々を多くのお客さまにお楽しみいただくべく、全国のホテルで下記の優勝メニューを販売いたします。



西洋料理部門

日本料理部門

中国料理部門

製菓部門

パン部門

**西洋料理部門** グリーンピースと百合根をまとった牛フィレ肉のソテー 作:遠藤 由果(ザ・プリンス 箱根芦ノ湖)  
味噌・百合根・胡麻など和の食材をふんだんに使用した、華やかな中にも懐かしさを思い起こさせる料理です。贈りものをイメージし、牛フィレ肉の上をチェック柄に飾りました。

**日本料理部門** 一口彩り寿司の御膳 作:田中 佑治(東京プリンスホテル)  
女性にも喜んでいただけるように、肉・野菜・魚・果物まで一口サイズのポーションにしたセットメニューです。見た目が華やかになるよう、盛り付けの高さを工夫いたしました。

**中国料理部門** スキャンピのチリチーズ茶巾と卵ドームふわとろ仕立て 作:中臺 和幸(グランドプリンスホテル新高輪)  
中国料理ではあまり使用されない「スキャンピ」をチリソースとチーズでマリージュし、春巻の皮で茶巾包みにいたしました。ドームや茶巾の立体感、色彩など、盛り付けもお楽しみいただければと思います。

**製菓部門** 特別な一時 作:植頭 美憂(ザ・プリンス パークタワー東京)  
ピスタチオと赤い実のコンビネーションに、ほろ苦いキャラメルとナッツの風味が楽しめる一品です。上に大きな花をそえて、大切な人へのささやかな贈りものをイメージいたしました。

**パン部門** かぼちゃの花束 作:後藤 有美(品川プリンスホテル)  
かぼちゃにスパイスと紅茶を合わせ、チャイのような風味に仕上げました。また、ブーケをイメージした可愛い形はシェアしやすいように仕上げました。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
株式会社プリンスホテル 広報部  
TEL:03-5928-1154 FAX:03-5928-1514

## 販売概要

【販売日時】 2018年5月10日(木)～7月31日(火)まで

【販売ホテル一覧】

ホテル名	お問合せ先	西洋料理	日本料理	中国料理	製菓	製パン
札幌プリンスホテル	011-241-1111	○		○		
新富良野プリンスホテル	0167-22-1111	○				○
函館大沼プリンスホテル	0138-67-1111	○				○
ザ・プリンス 軽井沢	0267-42-1112	○				
軽井沢プリンスホテル ウエスト	0267-42-1111		○	○	○	
ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町	03-3234-1111				○	
ザ・プリンス パークタワー東京	03-5400-1111			○	○	○
東京プリンスホテル	03-3432-1111		○	○	○	○
グランドプリンスホテル高輪	03-3447-1111				○	
グランドプリンスホテル新高輪	03-3442-1111		○	○	○	○
ザ・プリンス さくらタワー東京	03-5798-1111				○	
品川プリンスホテル	03-3440-1111	○	○	○	○	○
新宿プリンスホテル	03-3205-1111		○			
サンシャインシティプリンスホテル	03-3988-1111		○		○	
川越プリンスホテル	049-227-1111			○		
新横浜プリンスホテル	045-471-1111	○	○			
大磯プリンスホテル	0463-61-1111	○		○	○	○
鎌倉プリンスホテル	0467-32-1111	○			○	
ザ・プリンス 箱根芦ノ湖	0460-83-1111	○			○	
箱根仙石原プリンスホテル	0460-84-6111	○				
グランドプリンスホテル京都	075-712-1111	○		○	○	○
びわ湖大津プリンスホテル	077-521-1111			○	○	○
グランドプリンスホテル広島	082-256-1111	○		○	○	○

※メニューごとに販売ホテルが異なります。

※表紙の写真は全てイメージです。

※各メニューの料金はホテルにより異なりますのでお問合せください。

※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。

※特定原材料7品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

## 第28回プリンスホテル料理コンクール決勝大会 開催概要

【日時】 2018年2月21日(水)

【審査開場】 グランドプリンスホテル高輪 B1 「プリンスルーム」

【出場者】 西洋料理部門8名、日本料理部門8名、中国料理部門8名、製菓部門8名、パン部門8名

【課題】 西洋料理:「牛フィレ肉と和の香辛料」

日本料理:「創作寿司を使用したセットメニュー」

中国料理:「海の幸と野菜を使用した料理」

製菓:「チョコレート・キャラメル・フルーツ・ナッツを2品以上使用したケーキ」

パン:「野菜を使用したパン」

【審査員】 社内審査員(役員、総料理長、料理長)、SEIBU PRINCE CLUB 会員、調理師専門学校の先生 ほか



株式会社西武ホールディングス 代表取締役社長 後藤 高志(左)、株式会社プリンスホテル 代表取締役社長 赤坂 茂好(右)と第28回プリンスホテル料理コンクール優勝者