

2021年11月2日
日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン 川崎

ホテルレストラン調理の若手育成プロジェクト SDGsにも貢献 若手調理人チームによるディナーコース販売開始

ホテルメトロポリタン 川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田 文典）の「Terrace and Table」では、11月9日（火）より新たなディナーコースを販売します。



メニューを作成するのは22～37歳から構成される若手調理人3人のチーム。

調理メンバー5名とパティシエ3名の計8名によるチーム編成で、2か月ごとにスタッフを入れ替えていきます。

調理部門の若手育成プロジェクトのひとつとして、食材選定や原価計算などを学びながらコース料理を作成していきます。

また、食材選びから営業に関わる費用計算などまで学ぶことで若手スタッフを育てることにより、SDGsでいう「つくる責任」を果たし、持続可能な社会づくりを考える力を育てて参ります。



写真はイメージです。

メインディッシュ（お肉またはお魚）が選べる全5皿のコース構成です。

■メニュー名／価格

「Huit Lumiere(ユイト ルミエール)」 ¥7,000（税・サービス料込）

※Huit Lumiereについては、フランス語で「8つの光」を表します。今回のメンバーがプロジェクトを通じていずれそれぞれが光り輝けるようにという願いを込めて、ホテル内公募の中より名称を選びました。

■提供期間

11月9日（火）～12月30日（木）17:30～22:00 要予約・ご予約は3日前まで

■ご予約 ウェブまたはお電話 044-533-1129 にてご予約ください。

URL https://kawasaki.metropolitan.jp/restaurant/list/terraceandtable/menu/Huit_Lumiere.html

■店舗情報

- ・オールデイダイニング「Terrace and Table（テラスアンドテーブル）」
- ・住所：神奈川県川崎市幸区大宮町1-5 ホテルメトロポリタン 川崎 2階（JR川崎駅西口より徒歩2分）
- ・お問合せ・ご予約：044-533-1129（レストラン直通、10:00～20:00）

ホテルメトロポリタン 川崎

本件に関する問合せは、日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン 川崎
〒212-0014 川崎市幸区大宮町1-5

【詳細情報】

■メンバー紹介（カッコ内は年齢）

【調理】大迫直人(37)・渡邊猛仁(35)・小室貴之(29)・高澤亮太(29)・下井将輝(29)

【パティシエ】岡本隼(29)・伊東聖人(29)・小林侑椰(22)

第1回目のメンバー：渡邊猛仁、高澤亮太、岡本隼

「Huit Lumiere」 11月9日～12月30日

【アミューズ】

コンソメスープ トリュフ入り

“グジェール”

（自家製シュー生地 クリームチーズとスモークサーモン ライムの香り 黒こしょう）

【温かい前菜】

小ヤリイカのコンフィ ガーリック&ローズマリー風味

トマトソース タブナードとイカ墨添え

【パスタ】

フレッシュバジルを使った自家製ジェノベーゼソースのリングイーネピッコレ

【メインディッシュ】※お魚かお肉かをお選びください

三崎仕入れのお魚のポワレ クレソンのクーリ ブールブランソース

桜エビのチップ かぶのコンフィと百合根と共に

Or

ニュージーランド牛のサーロインステーキ ゴルゴンゾーラソース

彩り野菜のグリエ 紫芋のガトー

【デザート】

紅玉の“パブロヴァ”

皮の美しい色合いを引き出した“紅玉”林檎煮

レモンクリーム 林檎チップス

軽い口当たりでさっぱりと仕上げた自家製バニラアイスクリーム