

2022年1月5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 若手調理人チームによるディナーコース第二弾 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）より始めた若手調理人によるディナーコースの第二弾を販売します。

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。

今回は【調理】大迫直人(37)・下井将輝(27)、【パティシエ】伊東聖人(29)の3人の構成です。



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。写真左より、下井将輝、伊東聖人、大迫直人。

■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

第2弾 2022年1月14日（金）～3月31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】

■ 第 2 弾のメンバー紹介（カッコ内は年齢）

【調理】大迫直人(37)・下井将輝(27) 【パティシエ】伊東聖人(29)

■ 料理に対するコメント（大迫直人）

今回は 1 月から 2 月にかけてのシーズンということで、「冬から春にかけての季節の変わり目」を意識しました。例えばパスタでは冬らしいクリームベースに春らしい爽やかさな春を感じるレモン、お肉ではマディラ酒のしっかりとした味のソースに菜の花のクーリを添える、と一皿の中で冬と春を表現しています。この季節ならではの味わいをお楽しみください。

「Huit Lumiere」 2022 年 1 月 14 日（金）～3 月 31 日（木）

【アミューズ】

鶏レバー入りロワイヤル 燻製の香りとともに

【前菜】

サーモンと帆立のタルタル ポービエット仕立て
林檎のジュレ添え

【パスタ】

天使海老のレモンクリーム カペツリーニ

【メイン】いずれかお選びください

«お魚»

三崎仕入れのお魚のカルトッチョ

«お肉»

牛フィレ肉ベーコン巻のグリエ
菜の花のクーリとマディラ酒ソース

【デザート】

ブラリネショコラムース
バニラとフランボワーズアイスクリーム

【コーヒー】