

2022年3月24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三弾

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三弾を販売します。

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】渡邊 猛仁(36)・小室 貴之(29)・【パティシエ】小林 侑椰(22)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、小室貴之、渡邊猛仁、小林侑椰。

■メニュー名／価格

「Huit Lumiere(ユイト ルミール)」 ¥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3弾 2022年4月1日（金）～5月31日（火）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 広報担当
〒212-0014 川崎市幸区大宮町1-5

【詳細情報】

■ 第3弾のメンバー紹介（カッコ内は年齢）

【調理】渡邊 猛仁(36)・小室 貴之(29)・【パティシエ】小林 侑椰(22)

■ 料理に対するコメント（渡邊猛仁）

今回は4～5月という春シーズンということで、春らしい味覚や見た目をしっかり意識しました。ソラマメ、グリーンピース、芽キャベツ、アスパラといった目にも優しい柔らかな緑をふんだんに使っています。また、パスタに使用しているしらすについては、三浦漁港から直送される佐島のシラスを使い、神奈川ならではの旬の味覚を提供します。デザートはコース全体の調和を考慮した、酸味と甘味のバランスが良い苺のモンブランで、最後まで春を存分にご堪能いただけます。春の味わいをごゆっくりお楽しみください。

「Huit Lumiere」 4月1日（金）～5月31日（火）

【アミューズ】

そら豆とグリーンピースのポターージュ
生ハムとからすみパウダー

【前菜】

2種のアスパラとポーチドエッグ
赤レンズ豆のフォンドヴォー煮込み
セミドライトマトのバルサミコソース

【パスタ】

三崎仕入れの佐島のしらすと芽キャベツのペペロンチーノ

【メインディッシュ】いずれかお選びください

- 三崎仕入れのお魚のポワレ 帆立貝柱のケネル エカイユ仕立て
万能ねぎをたっぷり使ったヴァンプランソース
- 牛ランプステーキの西京味噌クルート焼き 西京味噌薫る赤ワインソース

【デザート】

桜のソルベとヨーグルトクリームをひそめた苺のモンブラン

【コーヒー】