

2022年6月1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4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4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)・高澤 亮太(29)・【パティシエ】岡本 隼(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、高澤 亮太、大迫 直人、岡本 隼。

■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4弾 2022年6月1日（水）～7月31日（日）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 TEL044-533-2125(広報直通、平日10時～17時)

【詳細情報】

■ 第 4 弾のメンバー紹介（カッコ内は年齢）

【調理】大迫 直人(37)・高澤 亮太(29)・【パティシエ】岡本 隼(29)

■ 料理に対するコメント（大迫 直人）

今回は 6~7 月という夏の始まりの時期にあたり、全体的にさっぱりとした構成を考えました。

旬の野菜をふんだんに使い、きりっと冷えたシャンパンや白ワインなどとの相性も良い調理方法です。

紫の色合いが美しく、パリの夏の夕暮れをイメージしたアミューズに始まり、冷凍レモンを香り付けに使った前菜、バジルではなく和のハーブの代表格である大葉をふんだんにつかったジェノベーゼ、そしてメインと続きます。

メインディッシュは、お皿の上が勢いあふれる夏の菜園のような彩りを意識しました。

デザートは、タルトというとタルト生地を想像しますが、良い意味で裏切られるような楽しい締めくりとなっています。

前回のシリーズに続き、今回も旬を意識したメニューを存分にお楽しみください。

「Huit Lumiere」 6月1日（水）～7月31日（日）

【アミューズ】

シャドウクイーンのパリ・ソワール風

【前菜】

イカスミのタリオリーニで巻いた天使海老のフリット

マスカルポーネとブロッコリーの冷たいソース

【パスタ】

大葉のジェノベーゼ “カッペリーニ”

【メインディッシュ】いずれかお選びください

- メカジキのコンフィのポワレ 夏野菜の“アルトラーナ” トマトフォンデュソース
- 牛サーロインと夏野菜のグリエ バルサミコソース

【デザート】

国産パッションフルーツを使った“Tarte aux passion”

【コーヒー】