

2022年8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5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5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(37)・小室 貴之(30)・【パティシエ】伊東聖人(30)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・伊東聖人

■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5弾 2022年8月1日（月）～9月30日（金）のうち金・土・日の17:30～22:00

要予約・ご予約は3日前まで

■ご予約 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）

【詳細情報】

■ 第5弾のメンバー紹介（カッコ内は年齢）

【調理】渡邊 猛仁(37)・小室 貴之(30)・【パティシエ】伊東聖人(30)

■ 料理に対するコメント（渡邊 猛仁）

今回は盛夏から残暑にかけての時期のため、夏の暑さで疲れた体に優しい味わいに仕上げたく、フレッシュな野菜をたっぷり使いました。

ガスパチョに始まり、フリットは胡瓜のさっぱりしたソース、リゾットは夏らしくあおさのりを使用。

魚はノイリープラットソースとミウガであっさりとした風味に、お肉は西洋わさびをアクセントに仕上げています。

旬の野菜を使ったコースディナーを、ぜひきりっと冷えたワインなどと共に楽しみください。

「Huit Lumiere」 8月1日（月）～9月30日（金）

【アミューズ】

ガスパチョ

【前菜】

穴子のフリット カレー風味
バルサミコソースと胡瓜ソース

【パスタ】

ムール貝・あおさのりとモロヘイヤピューレを添えた
新潟県産こしひかりと十六穀米のリゾット

【メインディッシュ】いずれかお選びください

- 焼きナスを添えた三崎仕入れのお魚のヴァプール
ノイリープラットソース ミウガのグレックと共に
- 新潟県産もち豚ロースの低温調理 和洋の西洋わさびソース

【デザート】

桃とフランボワーズのイスパハン

【コーヒーまたは紅茶】