



**HOTEL
METROPOLITAN**
KAWASAKI JR-EAST

報道関係各位
ニュースリリース

2022年10月28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6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、2021年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6弾を販売します。

メニューを作成するのは23～38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(38)・高澤 亮太(30)・【パティシエ】小林 侑椰(22)の3人の構成です。



「Huit Lumiere」第6弾イメージ

■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6弾 2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）のうち金・土・日の17:30～22:00

要予約・ご予約は3日前まで ※12月は当メニューをお休みいたします。

■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）

以上

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 TEL044-533-1111