

2019年3月19日  
京都ホテルオークラ

＝伝統と技術を未来へ＝

**第2回 株式会社京都ホテル料理コンクール  
優勝作品フェア**

4月1日（月）～4月14日（日）

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2019年4月1日（月）～4月14日（日）にフランス料理レストラン「ピトレスク」にて、「第2回株式会社京都ホテル料理コンクール」の優勝メニューを組み込んだランチコースを提供いたします。

「株式会社京都ホテル料理コンクール」は、スタッフ全体のレベルや若手スタッフの意欲の向上、ベテランから若手への技術の継承を目指し、2018年、創業130周年を迎えるにあたりスタートいたしました。2回目となる本年は、「鯛を使った料理」、「苺とハーブを使ったデザート」の2部門で洋食、和食、中国料理、製菓など様々なセクションに所属する調理スタッフが腕を競いました。

今回、各部門の優勝作品を、17階のフランス料理レストラン「ピトレスク」のランチコース内で提供。“食の京都ホテルオークラ”の伝統を受け継ぐべく日々努力を続ける若手スタッフのアイデアが詰まったメニューを、多くのお客様にお愉しみいただきたいと考えております。

**◆概要**

【提供店舗】スカイレストラン「ピトレスク」

(17階/フランス料理)

【期間】2019年4月1日（月）～4月14日（日）

【時間】ランチタイム 11:30～14:30

【コース名】Menu Léger（ムニュ レジェ）

【価格】4,514円（消費税・サービス料込み）

【ご予約】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）



「鯛を使った料理」優勝作品  
甲殻類のエキスをまとった鯛のファルシイ  
コート・ダ・ジュールからのイマージュ

## 《コース内容》★印が優勝作品

### ●アミューズ

- フォワグラとジャンボ椎茸のポワレ 生ハム風味 デュクセル・ア・ラ・クレームとクレソンピュレ  
椎茸を主役に、フォワグラと鶏のジュの旨みを合わせた一皿。クレソンの苦味とバルサミコ酢のコクがアクセントに。

### ★甲殻類のエキスをまとった鯛のファルシイ コート・ダ・ジュールからのイマージュ

鯛の身の間に海老と帆立貝のムースを詰めたファルシイのほか、白子と合わせたパイ包みなど、主役の鯛と魚介の旨みたっぷりの一皿。南フランスの名物料理“ブイヤベース”をイメージし、鯛のアラの出汁とオリーブオイルの香りを利かせたソースを添えております。

### ★リュバークとフリュイルージュのタルト 淡い雪解け

#### ～アヴァランシュスタイル～

ホワイトチョコのドームの中に、苺など数種のベリー、ピスタチオのアイス、リュバークのコンフィチュール、レモンバーム風味のマスカルポーネのタルトが隠されています。苺のピューレをベースに、赤ワイン、ローズヒップの香りを利かせた温かいソースをかけてお召し上がりいただけます。真っ白なチョコレートと、温かな赤のソースが雪解けのように絡み合う、遊び心あふれる一皿です。



「苺とハーブを使ったデザート」優勝作品  
リュバークとフリュイルージュのタルト  
淡い雪解け～アヴァランシュスタイル～

### ●食後の香りと小菓子

## [関連] 株式会社京都ホテル料理コンクール

京都ホテルオークラ、からすま京都ホテル、栗田山荘を運営する株式会社京都ホテルが創業 130 周年を迎えるにあたり、2018 年にスタートした料理コンクール。

全セクションの調理スタッフを対象に、今回は「料理部門／鯛を使った料理」と「デザート部門／苺とハーブを使ったデザート」の 2 部門が設けられ、合計 53 のレシピの中から書類選考を通過した各 8 名（2 部門通過者含む）が 2019 年 2 月 4 日（月）に開催された決勝審査会に臨みました。

決勝審査は「料理の獨創性」、「味覚風味」、「見栄え」の 3 つの観点で行われ、京都ホテルオークラ総料理長をはじめ社内外 7 名の審査員の合計得点で入賞作品が決定しました。



決勝審査会の様子

### 【入賞者】

- 《料理部門》 1位 土谷 真敬（レストラン調理課 ピトレスク）  
「甲殻類のエキスをまとった鯛のファルシイ コート・ダ・ジュールからのイマージュ」  
2位 杉本 大門（和食調理課 入舟）  
「鯛懐石」  
3位 小西 啓史（レストラン調理課 ピトレスク）  
「鯛のパイ包み焼き 鯛と海老 2 色のムース 仔牛胸腺の取り合わせ ソース デュグレレ」
- 《デザート部門》 1位 土谷 真敬（レストラン調理課 ピトレスク）  
「リュバークとフリュイルージュのタルト 淡い雪解け～アヴァランシュスタイル～」  
2位 土本 隆太（製菓課）  
「苺とハーブのお城 ～シェフの遊び心を添えて～」  
3位 南 友基（製菓課）  
「苺と大葉のミニアルディーズとパフェ ーとろ～りソースと共にー」

\*リリースの内容は発表现在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / TEL: 075-254-2524 ・ FAX: 075-211-5162 / [m-matsuoka@kyotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)