

2019年12月2日
京都ホテルオークラ

＝伝統と技術を未来へ＝

**第3回 株式会社京都ホテル料理コンクール
優勝作品フェア**
12月1日（日）～12月14日（土）

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12月14日（土）までスカイレストラン「ピトレスク」にて、「第3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期間限定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、2018年、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スタートいたしました。

3回目となる今回は、「料理部門／鶏肉を使用した料理」、「デザート部門／野菜を使用したデザート」をテーマに実施。2部門合計47のレシピの中から書類選考を通過した、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16名（各部門8名）が9月の決勝審査会に臨み、腕を競いました。

今回、料理、デザートそれぞれの優勝作品を、「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感性が息づくメニューを、多くのお客様にお楽しみいただきたいと思います。

◆概要

【提供店舗】スカイレストラン「ピトレスク」

(京都ホテルオークラ 17階／フランス料理)

【期間】2019年12月1日（日）～12月14日（土）

【時間】ランチタイム 11:30～14:30

【価格】4,598円（消費税・サービス料込）

【ご予約】TEL. 075-254-2535（ピトレスク直通）



「鶏肉を使用した料理」優勝作品

季節野菜・鶏ムースとオマール海老のムース仕立て
アルマニャック香るシュプレームソース

《コース内容》★印が優勝作品

●アミューズ

●本日のお薦めスープ

★季節野菜・鶏ムースとオマール海老のムース仕立て

アルマニャック香るシュブレードソース

スペルト小麦のリゾットの上に茸のロワイヤル、オマール海老のムース、鶏胸肉のムースを三層に重ねた一品が主役。鶏胸肉ともも肉を鶏皮で包み香ばしく焼き上げた一品にはアルマニャックの香りを利かせた鶏の旨みたっぷりのソースを合わせました。

★トマトのコンポート カブレーゼ風 ビーツのグラス、チュイル添え ～カンパリオレンジのソースを割って～

“カブレーゼ”（トマトとチーズを合わせたイタリア料理）をイメージした一品。黄色のトマトはライチリキュール、赤色のトマトはパッションフルーツとオレンジのジュースでコンポートにし、酸味と甘みのバランスの取れた味わいを引き出しました。ほうれん草とバジルのムース、黒胡椒をきかせたレアチーズケーキのほか、ビーツとモッツァレラチーズの2種のアイスクリームを合わせ、薄い膜で球状に仕立てた色鮮やかなカンパリオレンジのソースを絡めてお召し上がりいただきます。

●食後の香りと小菓子



「野菜を使用したデザート」優勝作品

トマトのコンポート カブレーゼ風
ビーツのグラス、チュイル添え
～カンパリオレンジのソースを割って～

【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、粟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／鶏肉を使用した料理」、「デザート部門／野菜を使用したデザート」の2部門、合計 47 のレシピの中から書類選考を通過した各 8 名が 2019 年 9 月 26 日（木）に開催された決勝審査会に臨みました。決勝審査は「料理の独創性」、「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 8 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 竹田 竜也（レストラン調理課 ピトレスク）
「季節野菜・鶏ムースとオマールのムース仕立て
アルマニャック香るシュブレードソース」
- 2位 松本 竜樹（中国調理課 桃李）
「創作鶏料理の中国冷菜 モダンチャイナスタイル」
- 3位 岩田 知也（和食調理課 宴会）
「桐一葉 日当たりながら 落ちにけり」



料理部門 2位の作品（左）と 3位の作品（右）

<デザート部門>

- 1位 富田 萌香（製菓課）
「ビーツのフリットとトマトのコンポート カブレーゼ風
～カンパリオレンジのソースを割って～」
- 2位 谷川 朱音（和食調理課 入舟）
「トマトの羊羹」
- 3位 畑瀬 七海（レストラン調理課 レックコート）
「秋の訪れ～お酒を感じる大人のデザート～」



デザート部門 2位の作品（左）と 3位の作品（右）

*リリースの内容は発表現在のもので、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