

2023年3月23日

ホテルオークラ京都



第5回 株式会社京都ホテル 料理コンクール “卵”を使った料理&デザート 優勝作品を “イースター”に合わせ スカイレストラン ピトレスクにて提供

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2023年2月17日(金)に社内で開催した「第5回 株式会社京都ホテル 料理コンクール」優勝作品を、フランス料理レストラン「ピトレスク」にて、2023年3月31日～4月30日の期間(金～日曜・祝日のみ)提供いたします。

「株式会社京都ホテル 料理コンクール」はスタッフの意欲の向上や技術継承を目指し、創業130周年を機に2018年にスタート。過去4回の入賞者が社外の料理コンクールでも入賞するなど、次代を担う人材の育成につながっております。5回目となる今回は、「卵を主材料とした料理」・「卵を主材料としたデザート」の2部門で、2023年2月17日の決勝審査会に進んだレストラン・宴会の調理部門、製菓部門などさまざまなセクションに所属する調理スタッフ16名が腕を競いました。

料理・デザート各部門の優勝作品は、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「Éclatant(エクラタン)」内で、コンクールのテーマとなった“卵”にちなみ、イースター(復活祭/4月9日)に合わせ期間限定で提供いたします。若手シェフの想像力あふれるひと皿を、緑が芽吹く春の東山の眺望とともにお楽しみいただきます。



[左] 料理部門優勝作品「白いウフアンムーレットに見立てた鶏のムース トリュフ香るウフブルーエのファルシ 復活祭のパティショールとともに 晩春のイメージで」と [右] デザート部門優勝作品「クレム ウフ」

◆概要

【提供店舗】スカイレストラン ピトレスク(ホテルオークラ京都 17階)

【期間】2023年3月31日(金)～4月30日(日)の金～日曜・祝日

【提供時間】ランチタイム 11:30～14:30(ラストオーダー) *前日 20:00 までに要予約

【価格】コース「Éclatant(エクラタン)」 7,260円(消費税・サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2535

<Éclatant コース内容>

●アミューズ=ブーシュ

●<<料理部門優勝作品>>

白いウフアンムーレットに見立てた鶏のムース トリュフ香るウフブルーイエのファルシ
復活祭のパテショーとともに 晩春のイメージで

または

帆立貝と春野菜 ソース・オランダーズ

●本日のお薦めの魚のポワレ セロリの葉のクーリ

●本日お薦めの肉料理

または

和牛フィレ肉のグリエ 山菜添え フキノトウ風味のジュ(追加料金 +¥3,630)

●<<デザート部門優勝作品>>

クレム ウフ (京都美山町平飼い卵のクレームブリュレとマスカルポーネのムース)

●食後の香りと小菓子

<優勝者コメント>



料理部門優勝 木村 夕星(きむら ゆうずつ)

／2013年入社 調理部レストラン調理課 ピトレスク所属

復活祭(イースター)をモチーフに、イースターエッグに見立てた鶏のムースとスクランブルエッグ、フランスで復活祭の時に食べられるという「パテ・ド・パック」を合わせたひと皿です。豆やアスパラガスなど、この時期ならではの野菜を合わせていますので、季節感も一緒に愉しんでいただきたいと思います。



デザート部門優勝 藤野 衣里子(ふじの えりこ)

／2018年入社 調理部 製菓課所属

ホワイトチョコレートで模った卵の殻の中に、卵黄を使ったブリュレクリーム、卵白でふんわりと仕立てたマスカルポーネクリーム、マンゴーのソースを重ねました。ブリュレクリームは美山の平飼い卵の濃厚な味わいを生かすため、マイルドな風味が特徴のクローバー蜂蜜で甘みをつけています。クルミやクランブルとの食感の変化もお楽しみください。

<参考>第5回 株式会社京都ホテル 料理コンクール 概要

【日 時】2023年2月17日(金)10:10~11:55

【審査会場】3階宴会場 曲水

【参加者】事前のレシピ審査を通過した株式会社京都ホテル調理部スタッフ 16名 17作品
(料理部門 8作品、デザート部門 9作品)

【テ ー マ】

- A. 料理部門 :卵(鶏卵)を主材料とした料理
B. デザート部門 :卵(鶏卵)を主材料としたデザート

【決勝審査会審査方法】

「料理の独創性」、「味覚風味」、「見栄え」をそれぞれ5段階、審査員8名の合計得点により評価。

【決勝審査会審査員】

代表取締役社長	福永法弘
代表取締役専務 ホテルオークラ京都総支配人	原田肇
取締役(公益財団法人細見美術財団副館長)	細見麗子
取締役 ホテルオークラ京都総料理長	善養寺明
参事 中国調理料理長	牧定広
執行役員 和食調理料理長	臼井大輔
からすま京都ホテル総支配人	北出慎太郎



決勝審査会の様子

[特別審査員]

雑誌「あまから手帖」編集長 江部拓弥 様

【入 賞 者】

<料理部門>

- 優勝 木村夕星(レストラン調理課 ピトレスク)
2位 西山優真(宴会調理課 ホットセクション)
3位 増田啓志(レストラン調理課 ピトレスク)



<料理部門 2位>
卵黄のマリネと茸の焼きリゾット
コンソメ仕立て



<料理部門 3位>
卵黄のコンフィのシャンピญムース
包みとヴェルモット香るエッグタルト
ソースヴァン・ルージュ

<デザート部門>

- 優勝 藤野衣里子(製菓課)
2位 山鹿朝香(和食調理課 入舟)
3位 清水真理子(和食調理課 入舟)



<デザート部門 2位>
たま伍



<デザート部門 3位>
雪解のみぎり

*リリースの内容は発表現在のものです。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

ホテルオークラ京都 Since 1888 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 / Phone: (075)254-2524 / FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp