

2016年7月

ザ・プリンス パークタワー東京

## 2012年世界料理オリンピック・日本代表キャプテンを務めた 総料理長 三浦健史の料理フェア開催

【期間】2016年8月21日(日)～8月23日(火)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人:石川学)は、総料理長 <sup>みうらけんじ</sup>三浦健史による料理フェア“美食の祭典 総料理長 三浦健史の第2回「アクワレル ドゥ セゾン～美味が紡ぐ楽しく華やかなひととき「夏」のイメージ～」を2016年8月21日(日)～23日(火)の3日間、レストラン ブリーズヴェール(33F)にて開催いたします。

総料理長 三浦健史は、ピエール・テタンジェ料理賞コンクールやボキューズ・ドール国際料理コンクールなど数々の権威ある料理コンクールの全国大会で入賞し、ドイツ・エアフルトで行われた料理競技大会の最高峰、「世界料理オリンピック」に2大会連続出場、2012年の第23回大会では日本代表ナショナルチームのキャプテンを努め、コールドディスプレイ競技にて銀メダル、ホットレストラン競技にて銅メダルを獲得しています。

コールドディスプレイ競技で培った水彩画のような彩り鮮やかにお皿の上で表現することを特徴としているほか、西洋料理専門調理師のほかにワインアドバイザーの資格を持つことから、ワインとのマリアージュを基本として、季節の食材をアレンジいたします。夏の食材を用いて三浦の感性を表現した「美味のアート」を楽しめる美食の祭典をお楽しみいただけます。

## 【略歴】



総料理長 三浦健史

- 1992年 (株)プリンスホテル入社 大津プリンスホテル配属
- 1996年 プリンスホテル料理コンクール魚部門優勝
- 1997年 第6回 SOPEXA 全国料理コンクール ファイナリスト
- 2001年 第35回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール ファイナリスト
- 2003年 第37回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール準優勝  
第10回ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本本選 準優勝
- 2004年 ワインアドバイザー資格取得  
第38回ピエール・テタンジェ料理賞にてコンクール準優勝
- 2005年 大津プリンスホテル フランス料理 ボーセジュール 料理長
- 2007年 ロシアクレムリン国際料理大会にナショナルチームとして出場し、  
金メダルを受賞(2部門)
- 2008年 「第22回世界料理オリンピック」に日本代表ナショナルチームの  
一員として出場  
ホットレストラン競技で銀メダル、コールドディスプレイ競技で銅メダルを獲得
- 2010年 西洋料理専門調理師資格取得  
グランドプリンスホテル京都 レストラン ボーセジュール 料理長
- 2012年 「第23回世界料理オリンピック」に日本代表ナショナルチーム  
キャプテンとして出場  
コールドディスプレイ競技で銀メダル、ホットレストラン競技で銅メダルを獲得
- 2015年9月  
ザ・プリンス パークタワー東京/東京プリンスホテル 総料理長に就任(50才)

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略/担当 高木、小野、川村

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

美食の祭典 総料理長 三浦健史のエスプリ  
 アクワレル ドゥ セゾン ～美味が紡ぐ楽しく華やかなひととき「夏」のイマージュ～について

地域の特徴的な環境や季節が育む魅力あふれる食材の数々。  
 素材の持つ力強い豊かな風味を多彩な技法で再構築し、絵画的なインスピレーションによりパレットで描くように創り上げる三浦の料理は、繊細かつ魅力的な味と色彩のバランスで華やかなひとときを演出いたします。

- 【期 間】 2016年8月21日(日)～8月23日(火)  
 【場 所】 レストラン ブリーズヴェール(33F)  
 【時 間】 ディナー／5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)  
 【料 金】 1名さま ¥18,000

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。



総料理長 三浦健史

【メニュー】

ディナーコース ¥18,000

～さわやかな甘みと苦みが誘う華麗なル・タン・デュ・デイネ～  
 白とうもろこしとフォアグラ/海老/鮎

信州サーモンのマリネと野菜のプレッセ  
 ほのかなガラムマサラのナスのピュレ

牛タンと牛バラ肉の淡路の玉ねぎスープ煮込み 黒胡椒のアクセント  
 イチジクのローストとともに

福島県産桃とみょうがピクルスのスムージー  
 エキストラバージンオリーブオイルのレモンのソルベ

ディル香るキジハタの天火焼きと万願寺唐辛子

長野県産巨峰の赤ワインマセレとグラニテ  
 長野県産チーズの軽いクリーム

仔羊背肉のファルシと野菜のガレット

ハチミツとローズマリー風味のトロピカルフルーツと柑橘のテリース  
 マンゴーと白あんのタピオカもち

完熟トマトの軽いコンポートとムースグラッセ  
 フランボワーズとのマリアージュ

コーヒーと小菓子



料理イメージ



料理イメージ



レストラン ブリーズヴェール (33F)

ホテル最上階 33階にあるスペシャリティダイニング。全席から一望できる東京の美しい景観と開放的な店内。厳選した食材を活かしたお料理の数々をお楽しみいただけます。

入口にはワインセラーがあり、バラエティー豊かなグラスワインから希少価値の高い銘醸ワインまで幅広く取り揃えております。ソムリエが常駐しており、お客さまのお食事やお好みに合わせたワインをご提案いたします。

【お客さまからのお問合せ・ご予約先】 ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン ブリーズヴェール  
 TEL: 03-5400-1154(直通)

※食材によるアレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。※仕入れの状況により、食材・メニューが変更する場合がございます。