

2013年5月17日  
No. 13-007  
横浜ベイホテル東急

トゥーランドット 游仙境      ホテル総料理長  
**脇屋友詞 × 曾我部俊典**  
**コラボレーションディナー**

2013年6月24日(月) 中国料理「トゥーランドット 游仙境」

横浜ベイホテル東急(横浜みなとみらい・総支配人小林秀樹)では、中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、「トゥーランドット 游仙境」オーナーシェフ・脇屋友詞と、ホテル総料理長・曾我部俊典によるコラボレーションディナーをご提供いたします。

2人のシェフによるコラボレーションは2010年にも実施し、中国料理とフランス料理の新しい出会いによる美味しさで大変ご好評をいただきました。各メディアで話題のシェフ・脇屋友詞は2012年11月に、農林水産省料理人顕彰制度である「料理マスターズ」、ブロンズ賞を受賞するなど、技能はもちろん、生産者や食品企業との協同、日本の「食」の普及や「食文化」の発展に貢献しています。また、曾我部は、旬の素材にとことんこだわり、その持ち味を生かしながら仕立てる色彩豊かな料理に定評があり、アーティストとのコラボレーションなども積極的に行っています。絵画をイメージした料理の創作など、新しい料理の世界を拓いてきました。



横浜ベイホテル東急  
総料理長 曾我部 俊典

トゥーランドット 游仙境  
オーナーシェフ 脇屋 友詞

今回はこの両者による夢のコラボレーションメニューを一夜限りでご用意。ハンガリーの国宝“マンガリツァ豚”(\*)など、選りすぐりの希少食材を用い、2人のシェフが匠の技で清涼感あふれる爽やかなコースに仕上げます。

※ マンガリツァ豚

2004年にハンガリーの国家遺産に認定された、食べることが可能な国宝。濃厚な赤身、霜降りでジューシーな肉質が特長です。霜降りの多い肉質にも関わらず、コレステロールの原因となる飽和脂肪酸が少ないため健康にも良く、ビタミンやミネラルを豊富に含んでいます。

概要は次頁

## 「トゥーランドット 游仙境 コラボレーション企画 脇屋友詞 x 曾我部俊典」

- 場 所 : 中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3F)
- 日 時 : 2013年6月24日(月) 18:30受付開始 19:00開宴
- 料 金 : お1人様 18,000円 (お食事・お飲物・税金・サービス料込)
- メニュー : 緑…脇屋 友詞メニュー、赤…曾我部 俊典メニュー

今宵の始めに活オマール海老のマリネ マンゴー風味  
アネットのミルフィーユとアブルーガキャビアを添えて

秋田森丘村の白神山地のわき水 純菜と伊達鶏の蒸しスープ

極上ふかひれの煮込み 白身魚の酸菜香味青辣風味

ハンガリーの国宝マンガリツァ豚の低温ロースト  
レモングラスと生姜の香り テリメンキャベツのブレゼ添え

フレッシュトマトとがごめの滴の冷やしそば

メロンのスープ ココナッツのソルベを添えて

脇屋が厳選したお茶をお楽しみ下さい

※ メニューは入荷などの状況により、変更になる場合があります

### 脇屋 友詞プロフィール

1973年より赤坂「山王飯店」、「東京ヒルトンホテル」、「キャピトル東急ホテル」などを経て、1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。日本の中国料理界を牽引すると共に海内でのチャリティーイベントに参加、食を通じての社会貢献活動に積極的にかかわる。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受賞。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞。

### 曾我部 俊典プロフィール

フランスのイル・ド・フランス、ブルターニュ、ペリー各地方で修行、帰国後、名古屋東急ホテルにて勤務。2000年セルリアンタワー東急ホテルのメインダイニング「クーカーニョ」シェフに就任。旬の素材にこだわり、その持ち味を生かしながら仕立てる色彩豊かな料理に定評がある。2008年6月当ホテルの総料理長に就任、現在に至る。

【お客様のお問い合わせ先】  
横浜ベイホテル東急  
トゥーランドット游仙境  
Phone: (045) 682-0361

本件に関するお問い合わせ  
横浜ベイホテル東急  
マーケティング 平岡  
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271  
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7