

2016年8月29日
株式会社東急ホテルズ

第15回東急ホテルズ料理コンテスト グランプリ作品を販売

『秋のグルメフェア 東急ホテルズ × アメリカン・ビーフ』



グランプリ受賞作「牛フィレ肉のトリュフ見立て 秋のプロムナード」

株式会社東急ホテルズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：小林 昭人）は、「東急ホテルズ料理コンテスト」のグランプリ作品を、2016年9月1日（木）よりグループ32ホテルにて期間限定販売いたします。

世界で戦えるシェフを目指す若手の育成と、全グループチェーン（東急ホテル・エクセルホテル東急・東急REI ホテル）の技術力向上を目的として、2002年より毎年開催している「東急ホテルズ料理コンテスト」。第15回となる今年は「アメリカン・ビーフを使ったオリジナリティーに富んだ一皿」をテーマとし、全国33ホテルから予選を勝ち抜いた6人が、2016年6月15日（水）に行なわれた決勝戦に挑みました。グランプリは横浜ベイホテル東急の木村充宏が受賞。グランプリ受賞作「牛フィレ肉のトリュフ見立て 秋のプロムナード」を2016年9月1日（木）～2016年10月31日（月）の期間、『秋のグルメフェア 東急ホテルズ × アメリカン・ビーフ』と題し、32ホテルで販売いたします。

今後も東急ホテルズでは、料理コンテスト等を通じた料理人の育成により「味の向上」に努めて参ります。

◆グランプリ受賞作

「牛フィレ肉のトリュフ見立て 秋のプロムナード」

横浜ベイホテル東急 クイーン・アリス 木村充宏

秋の季節に因んでアメリカン・ビーフをトリュフに見立ててみました。低温でしっとりとジューシーに調理したアメリカン・ビーフをトリュフ風味のイモピューレと共に召し上がっていただくと、楽しい錯覚が起こります。秋を演出した印象的な一皿を、どうぞお楽しみください。

《概要》

【名称】秋のグルメフェア 東急ホテルズ × アメリカン・ビーフ

【期間】2016年9月1日（木）～10月31日（月）

※販売料金・販売時間は、各ホテルによって異なります。
各ホテルのホームページをご覧ください。



横浜ベイホテル東急
クイーン・アリス 木村充宏

◆グランプリ料理をお召し上がりいただける全国の東急ホテルズ◆

【東急ホテル】ザ・キャピトルホテル 東急*/セルリアンタワー 東急ホテル/横浜ベイホテル東急/名古屋 東急ホテル/京都 東急ホテル/金沢 東急ホテル*/伊豆今井浜 東急ホテル*/下田 東急ホテル/白馬 東急ホテル/宮古島 東急ホテル&リゾート

【エクセルホテル東急】札幌 エクセルホテル東急/成田 エクセルホテル東急*/赤坂 エクセルホテル東急*/渋谷 エクセルホテル東急/羽田 エクセルホテル東急*/二子玉川 エクセルホテル東急*/富山 エクセルホテル東急/松江 エクセルホテル東急/博多 エクセルホテル東急*

【東急REIホテル】札幌 東急REIホテル*/新橋愛宕山 東急REIホテル*/渋谷 東急REIホテル*/吉祥寺 東急REIホテル*/大森 東急REIホテル*/松本 東急REIホテル*/名古屋栄 東急REIホテル*/大阪 東急REIホテル*/新大阪江坂 東急REIホテル*/神戸三宮 東急REIホテル/高松 東急REIホテル*/松山 東急REIホテル*/鹿児島 東急REIホテル*

「*」は自店舗の料理コンテスト出品作品を販売するホテルです。

◆本件に対するお問い合わせ先

東急ホテルズ 販売部 田中（たなか） 吉野（よしの）
電話：03-3477-6024 / ファックス：03-3477-9639
y.tanaka@tokyuhotels.co.jp