

2008年11月21日

御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京

ラフォーレホテルズ&リゾーツ三木 秀俊

「2008 世界料理オリンピック 冷製オードブル部門」で銀メダル受賞！！

レストラン シェーナ、テラスバー リージェントにおいて受賞記念メニューを販売

2008年12月1日(月)～12月30(火) 【23日24日除く】

森観光トラスト株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：阿部 和康）が運営する御殿山ガーデンホテル ラフォーレ東京（東京都品川区、総支配人：清水隆吉）では、世界料理オリンピックにて銀メダルを受賞した三木秀俊の料理がお楽しみいただける記念メニューを販売いたします。

2008年10月19日～22日に開催された世界料理オリンピックにおいて、三木秀俊が個人競技選手として参加、見事「冷製オードブル部門」において銀メダルを受賞しました。受賞を記念して、レストラン シェーナ、テラスバー リージェントにおいて、受賞記念メニューを期間限定で販売いたします。



三木 秀俊



受賞作品（大会会場）

【作品を作るにあたって】

オリンピックへの参加が決まってから、料理をどの様に作っていくかは、試行錯誤の連続でした。そのうち、最初は色と形が頭に浮かび、その後食材が決まっていきました。食材が決まると同時に料理全体の味が自然に決まるといった行程ですが、そこにたどり着くまでには、2年間かかりました。ご指導、ご声援いただいた方に感謝いたします。

「世界料理オリンピック」は72カ国が加盟しているWACS世界司厨士協会が4年に1度開催している、世界の料理人が腕を競う大会。100年の歴史を有し、料理競技大会では最高峰に位置付けられ、ナショナルチーム、地方都市チーム（団体競技）、個人競技など、それぞれの得意分野で競技が開催されています。

今回、三木秀俊は個人競技の「冷製オードブル部門」において銀メダルという素晴らしい成績を収めました。

受賞を記念したメニューとして、レストラン シェーナでは受賞作品と同じレシピのオードブルを含むコース料理を、テラスバー リージェントではそのオードブルをアラカルトメニューとしてご提供いたします。

開催概要は次頁の通りです。

三木 秀俊銀メダル受賞記念メニュー販売概要

開催日 2008年12月1日(月)～12月30日(火)【23日24日除く】

【レストランシェーナ(ホテル1F)】

営業時間：ディナー 17:30～22:00

『三木秀俊銀メダル受賞記念メニュー』

13,860円(要予約2日前21時半)

(メニュー)

前菜三種類盛り合わせ10.20{受賞/写真右上}

【フォアグラとエスカルゴのトリュフボール】

【蛸と野菜のアスピック】

【タラバガニと三種類の野菜のテリーヌ】

太刀魚のトレッセ、鮑とホタテの

メダイヨン ア・ラ・オリピック

{銀メダルの形をモチーフに創作/写真右}

伊勢エビ、松茸、ポルチーニのコンソメ

国産牛ヒレ肉のグリエ、季節の野菜添え

赤いフルーツのスープ、

ヴァニラアイスクリーム添え



前菜三種類盛り合わせ10.20



太刀魚のトレッセ、鮑とホタテのメダイヨン ア・ラ・オリピック

プリフィックスメニュー 5,500円

(限定10食)(ミニコース)

(メニュー)

オリーブ3種

前菜【ノルウェーサーモンと豆腐のテリーヌ

フランボワーズソース】{受賞/写真右}

パスタ

お魚料理 又は お肉料理

デザート 又は チーズ

コーヒー 又は 紅茶

前菜のチョイスとしてお選びいただけます。



ノルウェーサーモンと豆腐のテリーヌ
フランボワーズソース
(盛り付けはイメージ)

【テラスバー リージェント(ホテル2F)】

営業時間： 17:00～24:00

銀メダル受賞記念メニュー

『ノルウェーサーモンと豆腐のテリーヌ』 1,500円(限定5食)

【ノルウェーサーモンと豆腐のテリーヌ フランボワーズソース】{受賞/写真右上}

お客様からのご予約・お問合せ先

レストラン シェーナ TEL 03-5488-3907

テラスバー リージェント TEL 03-5488-3911(代表)

本件に関する取材のお問い合わせ先

御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京

セールス&マーケティング課 きたぐち けんじ/くりた まさる 北口 健二/栗田 大

TEL 03-5488-3911(内線4537) / FAX 03-5488-3910

e-Mail tokyo-k@lafortet.co.jp

www.lafortethotels.com/tokyo/