

## 9月1日(木)～10月31日(月)までの期間限定販売 「社内料理コンテスト」最優秀作品を販売 秋の味覚を召し上げ

芝パークホテル(東京都港区、取締役社長 柳瀬連太郎)は、「野菜を主役とした一皿」をテーマに社内料理コンテストを実施しました。素材の組み合わせが斬新な発想の料理や、ヴィーガン対応の料理など、味・技術ともに高いレベルの全6チームの作品がエントリーし、社長以下100名を超える社員の試食と試飲により『味・香』、『色・形』、『商品化』、『創造性』、『ドリンク』の5項目を採点、平均点数の最も高いチームを最優秀賞、次点のチームを優秀賞、また審査委員長(越川総料理長)選抜のチームを特別賞として表彰しました。このうち最優秀賞を9月1日(木)～10月31日(月)までの期間限定で、芝パークホテル・1階の「ザ ダイニング」にて販売します。

### ◆最優秀作品 概要◆

#### **料理：名残の鰹と秋野菜美味ジュレ掛け 1,800円(税・サ込)**

名残の鰹に秋野菜を合わせた一品。鰹は活めの物を炙りにし、鰹の骨で出汁を取ったジュレと秋野菜のお浸しを一緒に召し上げて頂きます。色鮮やかな秋野菜と炙った鰹が織りなす香り、色合い、風味などをお楽しみください。

#### **ドリンク：かぼすトニック 1,100円(税・サ込)**

かぼすをトニックウォーターで割り、ライムを絞ることで酸味の角を取り、すっきりと飲みやすくしました。和食の繊細さを邪魔しない飲み口です。

制作チーム：料飲調理・小山翔太、料飲サービス・原基の2名

販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)まで

提供場所：ザ ダイニング(芝パークホテル 1階)

提供時間：ランチタイム及びディナータイム

※単品の他、コースの中の一品としても提供いたします

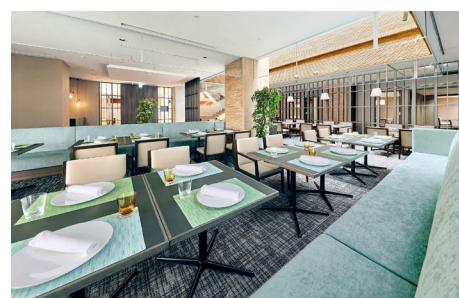
ご予約・お問合せ：Tel. 03-5470-7671(直通 10:00 - 21:00)



名残の鰹と秋野菜美味ジュレ掛け 単品

### 芝パークホテルについて

芝パークホテルは1948年に創業、外国貿易使節団ホテルとして運営をスタートしました。緑豊かな歴史ある芝の地で、地域の伝統や文化に誇りと責任を持ち歩んできました。2021年秋に中央大階段と2階ホワイエ、そして2022年冬から春かけて客室をリニューアル、ライブラリーホテルとして生まれ変わりました。館内には銀座 蔦屋書店 ディレクションの書籍が約1,500冊あります。1階に和洋中3種類のお料理を楽しむレストラン、2階に宴会場4室を備えています。



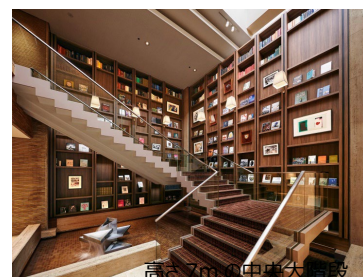
高さ7mの中央大階段

### 本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル 販売促進課：早乙女

[sotome@shibaparkhotel.com](mailto:sotome@shibaparkhotel.com)

TEL：03-3433-4141 FAX：03-5470-7515



高さ7mの中央大階段