

グランドプリンスホテル高輪60周年×「ガーナミルク」発売50周年

ロッテ meets ル・トリアノン

Menu de Ghana(ムニユド ガーナ)

2014年2月1日(土)～3月14日(金)

バレンタインデーに向けて、すべてのメニューに『ガーナチョコレート』を使った
グランドプリンスホテル高輪×ロッテの期間限定フルコースメニュー！！



「Menu de Ghana」ディナーコース 全7品

「Menu de Ghana」ランチコース 全5品

グランドプリンスホテル高輪(所在地:東京都港区高輪3-13-1、総支配人:徳永清久)の「フランス料理 ル・トリアノン」と株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区、代表取締役会長:重光武雄)は、バレンタインデーに向けてすべてのメニューにガーナチョコレートを使った期間限定のコースメニュー「Menu de Ghana」(ムニユド ガーナ)の販売を2014年2月1日(土)より開始します。グランドプリンスホテル高輪は昨年開業60周年を迎え、今年は『ガーナミルク』が発売50周年を迎える記念の年でもあります。

ロッテではチョコレートを調味料として普及させ、新たな食シーンを創造する取組みを「チョコごはん」と銘打って展開しています。その一環である「ムニユド ガーナ」は今回4年目を迎えます。今までコースのご注文でしか食べられなかったデザートも、今回は「フランス料理 ル・トリアノン」に隣接する「ラウンジ 光明」でも販売し、より多くの方にお楽しみいただけるようにいたします。

京野菜マイスターであるシェフ高垣吉正が今年もオリジナルメニューを考案しました。チョコレートはもちろんのこと、デザートにはロッテ「塩キャラメル」をムースとして使用するなど、驚きを楽しめるメニューをご用意しました。フランス料理のシェフとチョコレートメーカーがタッグを組むことにより他にはない魅力的なメニューをお客さまにお楽しみいただきたいと考えています。

「Menu de Ghana2014」の新要素

Point①

高垣シェフによる2014年版の完全オリジナルメニュー

Point②

コース内のみであったデザートを「フランス料理 ル・トリアノン」に隣接する「ラウンジ 光明」でも販売

◆メニュー概要◆

○コース名	「ロッセ meets ル・トリアノン Menu de Ghana」(ムニコド ガーナ)	
○実施店舗	グランドプリンスホテル高輪 フランス料理 ル・トリアノン (東京都港区高輪 3-13-1)	
○販売期間	2014年2月1日(土)～3月14日(金)	
○コース料金	ランチコース	・3,700円(※)／1名(消費税込)※別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。 ・全6品《冷製の前菜、温製の前菜、肉料理、デザート、パン、小菓子・コーヒー》
	ディナーコース	・7,500円(※)／1名(消費税込) ※別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。 ・全8品《アミューズ、冷製の前菜、温製の前菜、魚料理、肉料理、デザート、パン、小菓子・コーヒー》
○利用時間	11:30～15:00(LO 14:30)、17:30～21:30(LO 21:00) ※水曜定休	
○備考	要予約(連絡先 03-3447-1139)、受付時間 9:30～19:00	
お食事をされたお客さま1組につき1枚、ロッセ「ガーナミルク」を、フルコースの最後に出される「ガーナミルクの生チョコレートオレンジ風味」のレシピを添えてプレゼントします。ご家庭での手づくりチョコレートでグランドプリンスホテル高輪の味にチャレンジしてみてください。		

◆宿泊セットプラン◆

○プラン名	「Menu de Ghana デイナー & ステイ」
○実施期間	2014年2月1日(土)～3月14日(金)
○実施ホテル/料金	グランドプリンスホテル高輪 / ¥12,900～(消費税・サービス料込) ※2名1室の1名料金(ガーデンビューツインの場合)
○内容	1泊、ディナーコース 全8品<アミューズ、冷製の前菜、温製の前菜、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー・小菓子>

■ フランス料理 ル・トリアノンについて

旬の京野菜提供店に認定!

※公共社団法人京のふるさと産品協会が主催する認定制度。

- ・ 府内産京野菜等を食材に使用する料理店を「旬の京野菜提供店」として認定し、東京都において広く京野菜の食文化をPRし、府内産京野菜の消費の拡大と定着を通じた生産振興を図ることが目的。
- ・ 2011年12月に「ル・トリアノン」の他、7店舗が初めて認定。



■「フランス料理 ル・トリアノン」シェフについて

京野菜マイスターの資格を持つフレンチシェフ

高垣吉正

(タカガキ ヨシマサ)

「京都府に生まれ、幼少より京野菜は、生活の中に自然とありました」

京都府上賀茂の森田農園、森田氏との出会いは、グランドプリンスホテル京都時代。「作り手の気持ちがわからないと、美味しい料理は作れない」という森田氏の見解もあり、10年間毎日農園に通い、その日にお客さまにお出しする料理のための野菜をホテルに持ち帰り調理しました。

現在は、グランドプリンスホテル高輪「フランス料理 ル・トリアノン」にて、森田農園のほんまもん京野菜を中心に、こだわりの京野菜を使用した料理を提供しております。森田氏と高垣の築きあげてきた信頼関係が、他ではお召しあがりいただくことのできないこだわりの京野菜×フレンチを東京・高輪にて提供することを可能にしました。

※食材によるアレルギーなどがございましたら、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・メニューに変更がある場合がございます。

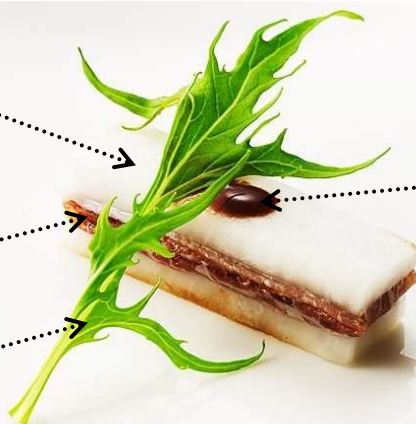


<アミューズ> 「一口前菜」

京こかぶ(京野菜)

ガーナミルクを塗って
折りたたんだパルマ産生ハム
(チョコレートを使用)

京みず菜(京野菜)



バルサミコ酢のソース

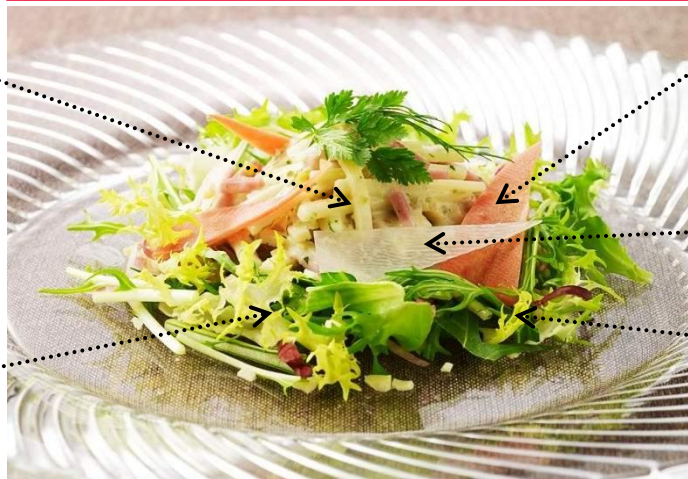
ガーナミルクを塗って、折りたたんだパルマ産生ハムを、京都産のこかぶで挟み、バルサミコ酢と京みず菜を添えました。生ハムの塩気、ガーナミルクの甘さ、京こかぶのみずみずしさが一体となり、これからガーナのフルコースが始まる余韻を漂わせる一品です。

<冷製の前菜>

「グリュイエールチーズ、りんご、ロースハムのマリアージュ
京みず菜、金時にんじん、聖護院かぶのサラダ
ガーナホワイト香るレムラードソースと共に」

ガーナホワイトに
マヨネーズやケッパーなどを
加えたレムラードソースで、
同じ大きさに切った
グリュイエールチーズ、
りんご、ロースハムをサラダ
仕立てに。アクセントに
紅芋酢を加えました。
(チョコレートを使用)

チョコレフリーゼ



金時にんじん(京野菜)

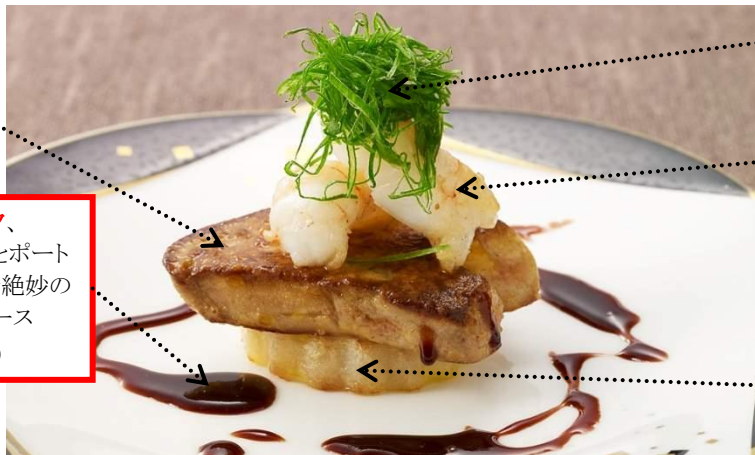
聖護院かぶ(京野菜)

京みず菜(京野菜)

グリュイエールチーズ、りんご、ロースハムそれぞれの食感、そしてレムラードソースのしっかりとした味わいと
周りの野菜のさっぱりとした味わい、一皿でさまざまな味わいが楽しめます。

<温製の前菜>

「ラングスティース(ニュージーランド産)、フランス産フォアグラのポワレと
聖護院だいこんのハーモニージャーナミルク・ブラックの香る赤ワインソース」



鴨のフォアグラ

九条ねぎ(京野菜)

ラングスティース
(アカザエビ)

ガーナミルクとブラック、
そしてボルドーの赤ワインとポート
ワインをまぜて甘みとコクを絶妙の
バランスに仕上げたソース
(チョコレートを使用)

聖護院だいこん(京野菜)

プリプリのラングスティース、やわらかなフォアグラ、シャキシャキの聖護院だいこんなど、さまざまな食感が一皿で楽しめます。
甘みとコクが絶妙なソースはフォアグラの力強さにも負けません。

<魚料理>

「銀鱈のカリカリポワレ 京野菜マイスターおすすめ野菜とガーナホワイト香る
フランスブルターニュ産ボルディエバター(ピマン・エスプレット)のソース」



えびいも

菜の花

ガーナホワイトと赤ピーマンが
入ったブルターニュ産のバターで
作ったソース。青森県の木村さんが
作った「奇跡のりんご」から作った、
りんご酢で味を引き締めています。
(チョコレートを使用)

ポワレした銀鱈

赤かぶ(京野菜)

みぶな(京野菜)

通常クリームを使うところをガーナホワイトで仕上げたソースが銀鱈の味わいを引き立てます。
赤ピーマンが入ったバターの辛味が後をひく一皿です。

<肉料理>

「フランスシャラン産鴨肉のロティ 九条ねぎ添え ショコラ
(ガーナブラック)と柚子風味のヴィエノワーズ」



聖護院かぶ(京野菜)

安納芋

金時にんじん(京野菜)

ジュードカナール
(鴨の煮汁)

世界的に有名な鴨の産地
シャラン産の鴨を使用。
ガーナミルク、ブラックにパン粉、
アーモンドパウダーをまぜ、
隠し味に柚子をきかせて鴨肉に
塗り、焼き上げました。
※ランチではメスの鴨肉を使用
(チョコレートを使用)

軽くソテーした九条ねぎ
(京野菜)

堀川ごぼう(京野菜)

鴨肉のしっかりとした味わいに、ガーナの甘み、そしてアクセントの柚子が絶妙なハーモニーを奏でる一品です。

<デザート>
「ロッセガーナコラボレーションデザート2014」



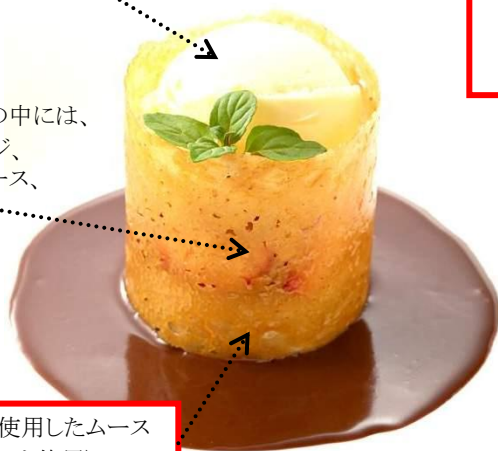
「ラウンジ 光明」でも提供

ガーナホワイトのアイスクリーム
(チョコレートを使用)

★ホットソースで仕上げます★

ガーナブラックに牛乳を加え、
アクセントにブランデーを
加えた温かいソース
(チョコレートを使用)

筒状のパニエの中には、
イチゴ、オレンジ、
クランベリーソース、
ナッツが入って……
います。



塩キャラメルを使用したムース
(キャラメルを使用)



ガーナホワイトのアイスや塩キャラメルのムースにガーナブラックのソースをお客様の目の前でかけて提供。
パニエが奏でるパリパリの音も楽しめるデザートです。また「Ghana」ならではの演出も提供します。

<小菓子・コーヒー>
「ガーナミルクの生チョコレートオレンジ風味」

ガーナミルクに生クリームを加え、
練り上げた生チョコレート。

中にはオレンジピールを練りこみ、
香りづけにはコアントロー(オレンジ
リキュール)を使用。
(チョコレートを使用)



コーヒーか紅茶が選べます。

ガーナミルクに生クリームを加え、さらにゆっくりと時間をかけて練り上げることで、もっちりとした食感に仕上げました。
ガーナミルクならではの、なめらかな口どけが一層楽しめ、ガーナを使ったフルコースの最後を締めくくるのにふさわしい一品です。