

## ガーナのチョコレートを使用した彩り豊かなフレンチ

# ロッテ とプリンスホテルがコラボレーションした ムニユ ド ガーナ チョコレートのフレンチ「Menu de Ghana」

期間:2015年1月15日(木)~3月14日(土)

場所: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

**バレンタインデーやホワイトデー、記念日におすすめ。  
シェフが『ガーナチョコレート』をコースメニュー全てに取り入れた  
期間限定のフレンチメニューが登場！！**



「Menu de Ghana」ディナーコース イメージ

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:山本誠)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、バレンタインデーやホワイト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)を2015年1月15日(木)~3月14日(土)まで販売いたします。

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。その一環であるグランドプリンスホテル高輪の「ムニユド ガーナ」は今回で5年目を迎えます。

フランス料理 ル・トリアノンの料理長 高垣吉正が、今年もオリジナルメニューを考案しました。テーブルで温かいガーナのソースをかけて完成するデザートやスープなど、おいしさはもちろん、驚きも楽しめるメニューです。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思います。

添付資料は次ページ

- ・メニュー概要/ル・トリアノンについて (資料-1) ・コースメニュー詳細 (資料-2, 3, 4)

## ◆メニュー概要◆

○コース名	「Menu de Ghana」(ムニョドガーナ)	
○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	2015年1月15日(木)～3月14日(土)	
○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。 《一口の前菜、冷製の前菜、スープ、魚料理、デザート、小菓子(パン・コーヒー)》
	ディナーコース	・8,500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。 《一口の前菜、冷製の前菜、温製の前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、小菓子(パン・コーヒー)》
○利用時間	11:30～15:00(LO 14:30)、17:30～21:30(LO 21:00) ※火曜定休(祝日は営業)	
○備考	要予約(グランドプリンスホテル高輪 レストラン予約係 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、ロッセ「ガーナミルク」(1枚)に、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	2015年1月15日(木)～3月14日(土)
○実施ホテル/料金	グランドプリンスホテル高輪/料金:1室2名利用(1名さま) ¥15,500～(消費税・サービス料込) ※別途宿泊税がかかる場合がございます。
○内容	1泊、ディナーコース《一口の前菜、冷製の前菜、温製の前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、小菓子(パン・コーヒー)》

## ■「フランス料理 ル・トリアノン」について

1971年創業時から代々のシェフに引き継がれてきたル・トリアノンの伝統の味に、シェフ高垣吉正がアレンジを加えた現代風フレンチを提供しているレストランです。緑豊かな庭園を眺めながら、旬の食材を生かしたフレンチをお楽しみいただけます。2011年12月19日「旬の京野菜提供店」に認定されました。



### フランス料理 ル・トリアノン シェフ 高垣吉正 (タカガキ ヨシマサ)

～「Menu de Ghana」への想い～

「チョコレートを使ったコースメニューは5年目を迎えます。今回は、冷製の前菜に添えたマヨネーズとチョコレートのソースや、スープという新しい試みにもチャレンジしました。最後のデザートまで一皿ひと皿のバランスを工夫し、ほんのりと香るチョコレートの味わいを楽しめるコースになっておりますのでぜひ多くのお客さまにお越しいただきたいです。」

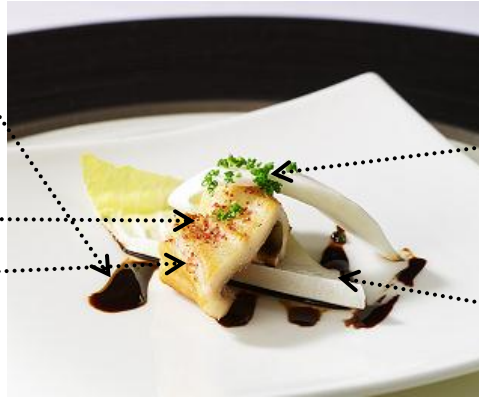


## <アミューズ> 「一口の前菜」

ガーナミルクとバルサミコ  
のソース  
(チョコレートを使用)

赤胡椒

桜のチップで  
瞬間燻製した穴子



九条ネギ

チコリ

ガーナミルクの香り、バルサミコの香り、そして瞬間燻製した穴子のスモーキーな香りが楽しめます。穴子のふくよかな食感とチコリのみずみずしさ、そして赤胡椒のピリリとした刺激によって、この後に続くメニューへの期待が高まります。



## <冷製の前菜>

「まぐろとアボカド ガーナブラックの滑らかソースのコンポジション  
彩り野菜と共に」

本マグロ

ガーナブラックとマヨネーズ  
のソースでアボカドを  
あえました。  
(チョコレートを使用)



京にんじん、紅芯大根

マーシュ

マグロとアボカドをガーナブラックがひとつの味わいにまとめています。京にんじんや紅芯大根のさわやかさで食がすすむ一皿です。青森県の木村さんが作った「奇跡のりんご」から作った、りんご酢のビネグレットソースが味を引き締めています。

## <温製の前菜> (ディナーのみ)

「フランス産フォアグラのポワレ ガーナミルクとピスタチオのハーモニー  
大根と蜂蜜風味のソース」

ガーナミルクとブラックに  
ローストしたピスタチオ  
を合わせました。  
(チョコレートを使用)

フォアグラ

大根



堀川ごぼう

クレソン

紅芋酢、ガストリックした蜂蜜の  
風味を加えたフォンドカナル  
ベースのソース

ガーナミルクとブラックに、砕いたピスタチオを絡めたソースは、しっかりとした味わいのフォアグラに相性抜群。それぞれの食材の味わいや食感の違いが、楽しめる一皿です。





<スープ>

「堀川ごぼうのスープ ガーナホワイト香るカプチーノ仕立て」

ムニウド ガーナで  
初のスープが登場



堀川ごぼうのスープ

ガーナホワイトをカプチーノ仕立てにしてスープに添えました。  
(チョコレートを使用)

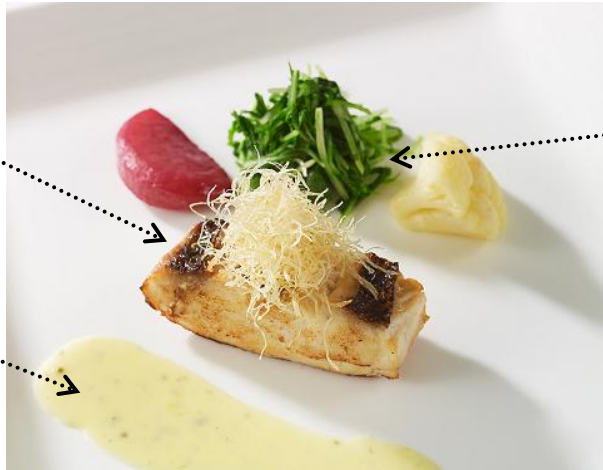
ガーナホワイトをカプチーノ仕立てにすることで、堀川ごぼうの力強い香りをマイルドに仕上げました。  
ムニウド ガーナ初めてのスープは、高垣シェフ渾身の逸品です。ぜひお試しください。

<魚料理>

「真鯛の瞬間燻製とシェフおすすめ野菜  
ガーナホワイトと緑胡椒香るブルード・レギュームソース」



瞬間燻製した後、ポワレ  
して皮をカリカリにした  
真鯛



シェフおすすめ野菜  
(写真は、カリフラワー、  
みず菜、赤かぶ)

ガーナホワイトに、野菜のブイヨン、  
緑胡椒を合わせたソース。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  
アクセントを利かせています。  
(チョコレートを使用)

ガーナホワイトのクリーミーさを活かし、緑胡椒やりんご酢のアクセントを利かせたソースが、瞬間燻製で味わい  
深いスモーキーな鯛とお互いの味を一層引き立てています。シェフおすすめ野菜で見た目も食感も楽しめます。

<肉料理> (ディナーのみ)

「フランス(アンジュ産)うずらのポワレ 九条ねぎ添え  
ガーナミルク香るグリーンマスタードソース」

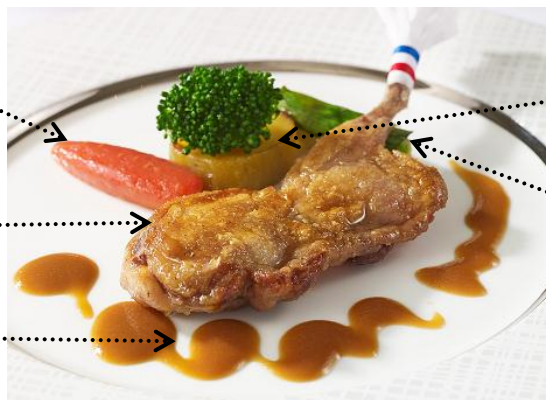


京にんじん

安納芋

表面をカリカリにポワレした  
フランス・アンジュ産のうずら

軽くソテーした九条ねぎ



ガーナミルクとグリーンマスタード、  
白ワイン、エシャロットのソース。  
(チョコレートを使用)

ソースにガーナミルクを加えることでクリーミーで、カカオがフワッと香るソースに仕上がりました。  
うずらの表面のカリカリ、内側のジューシーさ、そしてさまざまな野菜の食感と風味が楽しめる一皿です。

<デザート>

「いちごとロッセガーナコラボレーションデザート2015」



いちごのソルベ

ゴフレ

ナッツとピスタチオの  
アングレーズ  
(キャラメルを使用)

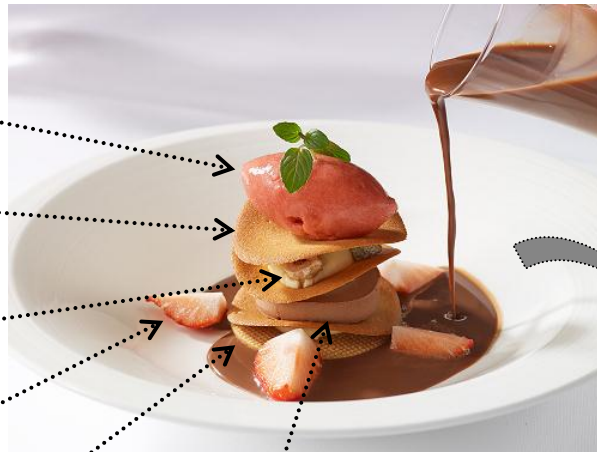
いちご

パートシュクレ

ガーナブラックの  
ムース  
(チョコレートを使用)

★ご自身でお好きな量の  
ホットソースで仕上げます★

ガーナミルクとブラックに  
塩キャラメルと牛乳を加えた  
温かいソース  
(チョコレートを使用)



上から、いちごのソルベ、ゴフレ、ナッツとピスタチオのアングレーズ、ゴフレ、ガーナブラックのムース、パートシュクレが積み重なった一品。テーブルで、ガーナミルクとブラックのホットソースをかけて出来あがり。温かさと冷たさ、甘みと酸味、なめらかとサクサク、おいしさのすべてが一皿に凝縮したさまざまな味わいが楽しめるデザートです。

<小菓子>

「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あげることで、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りにふさわしい一品です。