

「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」準グランプリ受賞記念 「“きょうのええもん”おあがりやす」を販売いたします

プラントベースの美味しい料理～テイクアウト仕様にて～



京都東急ホテル（下京区堀川五条 総支配人：奥村浩二）では、「第20回東急ホテルズ料理コンテスト」準グランプリ受賞を記念して、2022年4月29日（金）から6月30日（木）までの期間限定で、準グランプリ受賞作品「“きょうのええもん”おあがりやす」（河井大輝・作）をテイクアウトにて販売いたします。

「“きょうのええもん”おあがりやす」は、若手料理人の育成とグループチェーンの技術力向上を目的として毎年開催している「東急ホテルズ料理コンテスト」に、京都東急ホテルメインキッチンスタッフの河井大輝が出品し、準グランプリを受賞したものです。今年のコンテストのテーマは「プラントベース（※1）の美味しい料理～テイクアウト仕様にて～」。京の食文化の出汁を基本に、素材の持ち味や色合いを生かしたおぼんざいの手法とベジブロス（※2）を融合させたお寿司で表現しました。上段にはイクラに見立てたピューレした人参を載せた軍艦寿司を中心に、京都の食材を使用した7種類の手毬寿司を彩り豊かに仕上げ、下段には万華鏡をイメージした飾り巻き寿司を詰めました。京都の食材をお楽しみいただけるように、京都産こしひかり、京揚げ、西京味噌、壬生菜、琴引の塩等を使用しています。

ご家族でのパーティーや企業の集まり後にお持ち帰りいただくお食事、またはお土産等さまざまなシーンでご利用ください。

※1 プラントベース：野菜、果物、全粉穀物、ナッツ、種子、豆類などの植物由来の食物から作られるもの

※2 ベジブロス：調理の際に余ってしまった野菜のヘタや芯、皮などを煮出して作る出汁

概要

【商品名称】 “きよのええもん”おあがりやす

【販売場所】 オールデイダイニング風花

【販売期間】 2022年4月29日（金）～6月30日（木）

【販売時間】 11:00～21:00

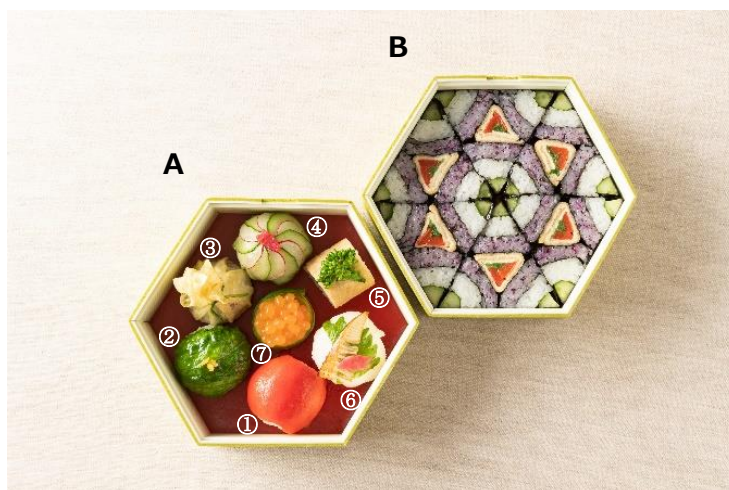
【販売方法】 テイクアウトのみ（3日前までの要予約）

【料金】 2,900円（税込）

【内容】

A 彩り手毬寿司

- ① 赤万願寺の漬け鮪見立て
- ② 壬生菜包み
- ③ 湯葉茶巾寿司
- ④ お漬物の手毬寿司
- ⑤ 菜花のいなり巻き
- ⑥ 筍と大根の手毬寿司
- ⑦ 人参のイクラ見立て



B 飾り巻き寿司

【ご予約・お問い合わせ】

Web 予約もしくはお電話にて受付

◆オールデイダイニング風花 TEL 075-341-2787（10:00～18:00）

◆web 予約はこちらから

→https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-tokyu-kazahana-pickup/reserve?num_people=1



※表示料金には消費税 8%が含まれております。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※商品の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

河井 大輝 Daiki Kawai プロフィール

1997年11月27日生まれ 24歳

2018年3月 大和学園 京都調理師専門学校卒業

2018年4月 京都東急ホテル入社

・料理人を目指した理由

私が料理人を目指したきっかけは、料理人である父の姿に憧れ、時折見せてもらえる料理や調理技術に魅了され料理人を志すようになりました。

料理の道に進むにつれて料理の難しさを感じると同時に、料理一つ一つの奥深さを知り、楽しさや面白さも感じるようになりました。憧れの姿にはまだまだ程遠いですが、これからも頑張っていきたいです。

・本作品で留意した点

かねてより取り組んでいるフードロスの削減のもと、京都の野菜を余すことなく使い、素材そのものの味を活かした見た目にもこだわった作品に仕上げました。京都伝統のおばんざいの手法を活かした手毬寿司と万華鏡をイメージし色鮮やかに仕上げた飾り巻き寿司をお楽しみください。



新型コロナウイルス感染予防対策に関して

京都東急ホテルでは、お客さまならびに従業員の健康と安全を最優先に考え、お客さまに安心してご利用いただける環境を提供して参ります。

詳細は下記のページをご覧ください

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/information/65703/index.html>

京都東急ホテルの施設概要

- 所在地 京都府京都市下京区堀川通五条下ル柿本町 580
- 開業日 1982年10月15日
- 構造 地上7階、地下2階
- 部屋数 客室 408部屋
- 施設 レストラン、宴会場、会議室、結婚式場（神前式、仏前式、キリスト教式）、ブライズルーム、美容室、着付室、衣裳室、写真室、お土産ショップ、フラワーショップ、ゲストサロン、トレーニングルーム、ファンクションルーム、ナーシングルーム（授乳室）、ルーフトップバー
- アクセス JR京都駅より車で約5分
JR京都駅八条口（新幹線口）より無料シャトルバスで約10分
地下鉄五条駅から徒歩約8分



《この件に関するお問い合わせ先》

株式会社 京都東急ホテル

販売促進マーケティング：小川原、清水、池谷、八木

TEL:075-341-2411/FAX:075-341-2488

e-mail : kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp