

内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会
第24回 IKA2016 世界料理オリンピック
AJCA 日本代表チーム 銀メダル獲得記念 賞味会イベント開催

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:大江静男)レストラン「ロワール」フレンチのシェフ 玉井邦弘は、10/21~25まで ドイツ・エアフルトで開催された『第24回 IKA2016 世界料理オリンピック』に日本代表チームの一員として出場し、チーム部門[レストラン・オブ・ザ・ネイション(ホット競技)][カリナリーアート(コールドディスプレイ競技)]共に銀メダルを獲得しました。これを記念して、レストラン「ロワール」では12/1(木)・12/2(金)と2日間だけの特別ディナー賞味会を開催いたします。

世界料理オリンピックは、1900年にドイツ・フランクフルトにて第1回大会が開催されて以来、100年以上の歴史がある国際料理大会で、ドイツシェフ協会が主催する世界司厨士協会連盟公認の4年に1度開催される大会です。

レストラン「ロワール」での2日間の特別ディナー賞味会では、世界最大規模の料理競技会で競った、日本代表チームの料理が楽しみいただけます。

《第24回 IKA2016 世界料理オリンピック 出場記念 賞味会イベント 概要》

- ◇開催日： 2016年12月1日(木)、12月2日(金)
- ◇時間： ディナータイム 17:30~22:00 <予約制>
- ◇開催場所： レストラン「ロワール」フレンチ(名古屋東急ホテル 2階)
- ◇料金： お1人様 ¥18,000(特別コース料理、アペリティフ付)
- ◇ご予約・お問い合わせ： 052-251-7330(「ロワール」直通)



名古屋東急ホテル
レストラン「ロワール」
シェフ 玉井 邦弘



- 1992年 名古屋東急ホテル入社。
- 2003年 東海3県調理師大会
料理コンクール 愛知県知事賞 受賞
- 2007年 全日本司厨士協会本部
AJCA マスターシェフ 受賞
- 2012年 レストラン「ロワール」
アシスタントシェフ 就任
- 2015年 東海3県調理師大会
料理コンクール 愛知県知事賞 受賞
第24回世界料理オリンピック
AJCA 日本代表チームに選出される
- 2016年 第24回世界料理オリンピック
AJCA 日本代表チームにて
[レストラン・オブ・ザ・ネイション(ホット競技)]、
[カリナリーアート(コールドディスプレイ)]共に
銀メダル 受賞



—賞味会メニュー—

【世界料理オリンピック アートプログラム料理】
タパス4種を再現

【世界料理オリンピック レストラン競技料理 ホットアペタイザー】
鱸のムース サーモンと蟹を入れたエストラゴン風味バターソース
手長海老のおおさ海苔レース揚げ アボカドサラダ
コンソメスープ 椎茸ブラザーズ入り トリュフの香り
蝦夷アワビのグリエ 魚介のソース 季節野菜を添えて

【世界料理オリンピック レストラン競技料理 メイン料理】
和牛フィレ肉のロースト 西京味噌風味 赤ワインソース
ライスロールとセロリアブピュレ

アヴァンデセール

【世界料理オリンピック レストラン競技料理 デザート】
柚子とキャラメルノワゼットのムース
蜂蜜とゴルゴンゾーラのアイスクリーム
温かいケーキ“スペキュロス”
コーヒーとフリアンディーズ

*表示金額には税金・サービス料が含まれております

この記事に関するお問い合わせはマーケティング 三宅・高橋・伊藤 までお願いいたします。
TEL. 052-251-2411 FAX. 052-252-8642 <http://www.nagoya-h.tokyuhotels.co.jp>