

2016年4月

若手女性調理人&amp;ソムリエによる快挙

ザ・プリンス パークタワー東京

## 「レストラン ブリーズヴェール」調理人 片野雅美 & ソムリエ 井上珠希 オーストラリア大使館主催メニューコンテストで Best of Australia を受賞

### 2016年4月20日(水)在日オーストラリア大使館にて開催

2016年4月20日(水)、在日オーストラリア大使館にて日豪経済連携協定(日豪 EPA)締結特別企画として開催されたメニューコンテスト「テイスト・オブ・オーストラリア」で、ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1、総支配人:石川学)の「レストラン ブリーズヴェール」の女性調理人 片野雅美 と女性ソムリエ 井上珠希のペアが優秀賞にあたる「Best of Australia」を受賞いたしました。

2015年1月に日豪 EPA が締結され、より身近になったオーストラリア産品。今回のコンテストは、35才以下の新世代シェフ・ソムリエを対象とし、オーストラリアの指定食材を使用したコース(前菜・メイン・デザート)にオーストラリアワインを合わせ提案するもので、片野&井上ペアはレシピによる書類審査を勝ち抜き、10チームによる決勝に進出したしております。

受賞を記念し、「レストラン ブリーズヴェール」にて2016年5月1日(日)~6月30日(木)の期間限定でコンテスト出場メニューをランチコースとして販売いたします。

#### 片野雅美 プロフィール

2007年4月 株式会社プリンスホテル入社

2007年6月 東京プリンスホテル 洋食食堂部「仏蘭西料理 ボーセジュール」調理

2009年10月 第47回技能五輪全国大会 銀賞受賞

2010年7月 ザ・プリンス パークタワー東京 食堂調理1「レストラン ブリーズヴェール」勤務

#### 井上珠希プロフィール

2007年6月 株式会社プリンスホテル入社

2007年6月 ザ・プリンス パークタワー東京 食堂宴会部食堂「レストラン ブリーズヴェール」

2011年7月 ザ・プリンス パークタワー東京 食堂サービス2「スカイラウンジ ステラガーデン」勤務



駐日オーストラリア大使と片野(左から2番目)、井上(左)  
※右はアシスタントをつとめた平松

#### Best of Australia メニュー

レストラン ブリーズヴェールにて、ランチコース(¥6,300)としてご提供いたします。

**前菜:** 海の幸のゼリー寄せ わさびクリームとともに 折り紙仕立て

**メイン:** 仔羊を2種の調理法で レーズン入りパイ包み焼き ナヴァランダニョー

**デザート:** あんずのピューレ ナッツとぶどうのキャラメリゼ チョコレートドーム仕立て

**ワイン:** ワトソン ファミリー ヴィンヤーズ ソーヴィニオンブラン/セミヨン 2014 (¥1,200)

ショウアンドスミス シラーズ 2013 (¥1,700)

デ・ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン 2009 (¥1,500)

【提供期間】2016年5月1日(日)~6月30日(木)

11:30A.M.~3:00P.M. (ラストオーダー2:30P.M.) ※ワインのみディナータイムもご提供いたします。クリームとともに 折り紙仕立て

【ご予約・お問合せ先】ザ・プリンス パークタワー東京 レストラン ブリーズヴェール TEL:03-5400-1154(直通)

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーがございましたら、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・メニューが変更する場合がございます。



海の幸のゼリー寄せ わさび  
クリームとともに 折り紙仕立て

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略/担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。