

2016年4月

若手女性調理人&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。