



2012年10月25日

ホテル日航東京

社内料理コンクール、受賞作品を発売開始

～今年のテーマは「Smile Entertainment」～

期間:2012年11月3日(土)～11月30日(金)※一部商品除く

- テーマと食材に合わせたアイデア料理が集結
- 11月2日(金)には、すべての料理をbuffetで愉しめるイベントを開催。

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、調理スタッフの「技術力向上」と「創造力」の育成を目的として、社内の料理コンクールを開催しております。本年度は、最優秀賞として5作品を選出し、2012年11月3日(土)～11月30日(金)(※一部商品除く)の期間限定で、各店舗にて発売開始いたします。

2012年度は、全館にて「Smile Entertainment」をテーマに掲げ、お客様みなさまに笑顔(えがお)になっていただけるようなサービスをご提案しております。今年の料理コンクールは、同テーマにそったうえで、課題として与えられた食材を使用し、第一次選考から受賞作品の決定まで、およそ2ヶ月の期間をかけて、和、洋、中、ベーカリー、ペストリーのホテル内調理スタッフ全員が参加し、実力を競いました。さまざまなアイデア料理が集結したなか、社員と各部門の料理長による厳正なる審査のうえ、部門別最優秀賞(5部門)、最優秀チーム賞、最優秀新人賞を決定しました。味や見た目だけでなくコンセプトにもこだわった料理を、ぜひこの機会にご堪能ください。

11月2日(金)にはラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」で開催される「自然と親しむ～秋空オーブ収穫祭～」にて、一足早く、すべての料理をbuffet形式にてお楽しみいただけます。スパークリングワインとともに、秋の夜長をお過ごしください。

■2012年度料理コンクール 受賞作品メニュー

○西洋料理部門最優秀賞

「ラングスティーヌとホタテのムースのラビオリ ビスクと共に」

オマール海老、カニからとったスープをラングスティーヌとホタテのラビオリ、秋野菜、貝類とともにご賞味ください。

発売期間 : 2012年11月3日(土)～11月30日(金)

料 金 : アラカルト 1,365円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問合せ先: グリル&ワイン「タロンガ」 Tel:03-5500-5643



○ベーカリー部門最優秀賞

「クーゲル・ド・オリーブ・ヴローフ」

オリーブを基調とし、セミドライトマトを生地に練こんだヘルシー感たっぷりのブレッド。米粉の生地のもっちりとした食感を3種のソースと合わせてお楽しみいただけます。ブレックファストbuffetの一品としてご提供いたします。

発売期間 : 2012年11月3日(土)～11月30日(金)

料 金 : ブレックファストbuffet 2,940円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問合せ先: 地中海料理「オーシャンダイニング」 Tel:03-5500-5642



○日本料理部門最優秀賞

「オリーブ前菜3種盛」

和食では馴染みの少ないオリーブを和風アレンジ。自家製バチ鯨の油漬けとオリーブの実の卵焼き、白海老と刻みオリーブの手まり寿司、オリーブと長芋のすり流しの3種盛をコースの前菜としてご提供いたします。



発売期間：2012年11月3日(土)～11月30日(金)
料 金：和食膳「葵」/寿し膳「右京」/天ぷら膳「桃山」各コース 7,350円
※消費税込、サービス料別
ご予約・お問合せ先：日本料理「さくら」 Tel:03-5500-5714

○最優秀チーム賞 / 中華料理部門最優秀賞

「栄養豊かな大地に輝く種子を撒いて」

牛フィレ肉を特製のオリーブ醬で赤玉葱・黄ニラとともに炒め、アジアンスパイシーなテイストに仕上げました。表面は甘くパリッと、中は塩分を含んだ新食感のオリーブを添えました。

料 金：3,150円 ※消費税込、サービス料別

発売期間：2012年11月3日(土)～11月30日(金)

ご予約・お問合せ先：中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709



○最優秀新人賞 / ペストリー部門最優秀賞

「かぼちゃのティラミス」

秋の味覚、かぼちゃを使った濃厚な味わいが特徴のティラミス。家族の笑顔イメージしてヒマワリを飾りました。

料 金：600円 ※消費税込、サービス料別

発売期間：2012年10月1日(月)～10月31日(水)

ご予約・お問合せ先：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel:03-5500-5597



■「自然と親しむ～秋空オリーブ収穫祭～」概要

自家製オリーブをラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」にて提供する一日限りのイベントを開催します。翌日よりレストラン・バー・ショップに登場する料理をいち早くご賞味いただけます。

実施日：11月2日(金)

時 間：19:00～21:00(開場 18:30)

場 所：2F ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

人 数：100名様

金 額：お一人様 5,775円(入場料制) / ホテル会員 4,775円

※消費税・サービス料込

内 容：お料理はブッフェ(自家製オリーブ料理)を、ドリンクはフリードリンク(スパークリングワイン / 特製オリーブカクテル / ソフトドリンク)をご用意。その他、クイズやレシピ紹介などさまざまな催しを開催いたします。

ご予約・お問合せ：ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」 Tel. 03-5500-5703

URL：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_661.html

■ホテル日航東京概要

名 称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 本中野 真

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：452室(全室バルコニー付)

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。

新橋駅から15分、豊洲駅から16分。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩10分。

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行しています(所要時間5分～10分)。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>