



2011年9月30日

ホテル日航東京 社内料理コンクール、最優秀作品を商品化 期間限定メニュー「可愛いヒヨコ兄妹の鶏玉餃子」発売

2011年10月1日(土)～11月30日(水)

URL:<http://www.hnt.co.jp/rest/togu/index.html>

- 活躍期待の調理スタッフが考案したアイデア料理
- お子様に喜んでいただける可愛らしさと、本格的な中国料理の味わい
- 売上の一部を義援金として寄付

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年10月1日(土)から11月30日(水)の期間中、ホテル内全調理スタッフが参加する料理コンクールの最優秀作品「可愛いヒヨコ兄妹の鶏玉餃子」を中国料理「唐宮」において提供いたします。

「可愛いヒヨコ兄妹の鶏玉餃子」は、鶏の皮に、アレンジした餃子の具を詰め込んだ料理と、味わいの異なるゆで玉子をヒヨコに見立てた、味と見た目の両方をお愉しみいただける一品です。表面はカリッと香ばしく、口いっぱいに肉の旨みや山椒の香りが広がる、味わい深い料理です。「お子様に喜んでほしい。そして喜んだお子様の笑顔を見て、ご両親にも笑顔になっていただきたい。」という想いで中国料理「唐宮」の調理スタッフ東郷裕之氏が考案しました。

今年の社内料理コンクールは、ホテル日航東京 震災義援プロジェクト「PRAY for Smile(プレイフォースマイル)」をテーマに行いました。多くのアイデア作品が集まる中、「咲顔(えがお)」が生まれ、家族との「絆」が深まる機会をご提供できるメニューとして、「可愛いヒヨコ兄妹の鶏玉餃子」を最優秀賞に選考しました。また、こちらの売上の一部を義援金として寄付させていただきます。ホテル日航東京では、毎年第一次選考から、最終審査の第三次選考までおよそ2ヶ月の期間をかけ、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する、料理コンクールを開催しております。審査員は、社員と各部門の料理長が厳正に行い、毎年、アイデアあふれる作品がエントリーされ、実力を競います。引き続き、調理スタッフの企画力や技を磨く機会をつくり、よりお客様にお喜びいただけるレベルの高い料理のご提供を続けて参ります。

■「可愛いヒヨコ兄妹の鶏玉餃子」概要

期 間 : 2011年10月1日(土)～11月30日(水)

営業時間 : ランチ 11:30～14:30(土日祝～16:00)

ディナー 17:30～21:30

金 額 : 1,575円(税込)

お問合せ : 2F 中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709



■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 塚田 忠保

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 (全室バルコニーつき)

