

報道関係各位

2017年10月19日

「“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト」エントリー作品 応援キャンペーン スペシャルコース販売 日豪のフュージョンをテーマに仕立てた料理とオーストラリア産ワインのマリアージュ

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明)の Towersバー「ベロビスト」では、オーストラリア大使館商務部(東京都港区 駐日オーストラリア大使 Richard Court リチャード・コート氏)が主催するメニューコンテスト「“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト 2017」の本審査に先駆けてエントリー作品実際に召し上がっていただくキャンペーンを実施いたします。2017年10月29日(日)までのご提供で、コース料理と3グラスワイン付で10,810円(前菜・メイン・デザート/各々の料理に合わせたグラスワイン各1杯 合計3杯)でご用意いたします。



(写真左より：メイン料理イメージ、出場スタッフ会議シーン)

※写真はイメージです。

公式ホームページはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/#section03>

「“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト 2017」は、オーストラリア大使館商務部が昨年初めて開催したメニューコンテストで、今年は2回目の開催となります。オーストラリアと日本との交流が更に発展することを目指して、食材や飲料をテーマに、外食産業に従事する次世代の若手スタッフが参加することができる大会です。コンテストの参加にあたっては、店舗毎に結成したチームで競い合う団体戦方式が取られており、1チームは最大3名まで参加が可能。調理従事者やソムリエ等で結成され、メニューの開発からコーディネートまでチーム内の知恵とアイデアを結集し、書類選考を経て、最終審査(2017年11月30日(木)開催予定)まで進みます。

セルリアンタワー東急ホテルから今回の大会にチャレンジするスタッフは、調理部門の皆川泰亮(2004年入社)と鈴木雄也(2011年入社)、サービス部門からはソムリエの広田里菜(2013年入社)の3名。“「和」一食を通じた日豪交流の発展”をテーマに、オーストラリアと日本の食材のスピリットをふんだんに盛り込んだ料理と、その料理に合うように選んだワインをお楽しみいただける構成に仕上げました。このたびは本審査に向けての応援キャンペーンと題して、エントリー作品を実際に味わっていただくスペシャルコースを期間限定でご提供いたします。美しい眺望を望む「ベロビスト」の壮大な夜景に包まれながら、オーストラリアと日本のフュージョンを心行くまでお楽しみください。このたびの大会への挑戦をきっかけとして、お客さまからのたくさんの応援を胸に未来を担う若手の育成と活躍をホテル全体で盛り上げてまいります。

“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト 応援キャンペーン スペシャルコース詳細

- 販売期間：2017年10月29日(日)まで
- 場所： Towersバー「ベロビスト」(40F)
- 料金：10,810円(サービス料・消費税込)
- 提供時間：18:00~21:00(L.O.)
- 内容：コース料理+3グラスワイン
※前菜・メイン料理・デザートとそれぞれの料理に合わせたワイン(各1杯)
- 備考：※要予約 ※1日3組(最大12名)限定。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

取材窓口 E-mail 川島k.kawashima@tokyuhotels.co.jp URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

お料理・ワインの詳細

■前菜■

タスマニアサーモンの低温調理 抹茶とアボカドのソース レモンの香りとともに

オーストラリア、タスマニアの豊かな自然に育まれたサーモンを主役にしっとりとした食感に仕上げた前菜です。仕上げに爽やかなレモンの酸味を添え、香りも楽しんでいただけます。様々な文化が交差しながら革新的なものを創造するオーストラリアと独自の文化を育んできた日本のフュージョンをフランス料理で表現いたしました。サーモンは日本特有の発酵食品である魚醤（いしる）（※1）を使用した漬け汁でマリネし、素材の持ち味を引き出しました。ソースには抹茶とアボカドを使用し、サーモンが育った川の流れを表現いたしました。色とりどりのカブで日本の“いけばな”に見立てた飾りつけにいたしました。



■ワイン■

西オーストラリア マーガレットリバー アッシュブルックエステート

リースリング 2016年

ワインは、オーストラリアの中でも海岸の近くならでの豊富なミネラル感のあるタイプを選定。冷涼な早期に収穫された葡萄をステンレスタンクで醸造、熟成を経たみずみずしく透明感のある造りでありながら、リッチな味わいが特徴。ミキユイ（※2）に仕上げた今回のタスマニアサーモンのとろりとした質感を引き立て、仕上げにあしらったレモンの酸味がリースリングの酸とマッチいたします。2016年という生き生きとしたフレッシュさ、口に含んだ瞬間に感じる心地よい酸が、料理とともにリフレッシュしたひとときをお届けいたします。

■メイン料理■

ベジマイトと西京味噌に漬け込んだオーギービーフ（フィレ）の朴葉焼（ほうばやき）

ジャンボマッシュルームをまとわせて

脂身が少ない牧草牛と日豪の発酵食品が出会った新感覚の肉料理です。広大な大地と自然の恵みで育ったオーストラリア産ビーフを、オーストラリアの発酵食品「ベジマイト」と日本古来の発酵食品である「味噌」を使い漬け込むことにより、赤身肉の肉質を活かしながら熟成肉のようなふくよかな味わいを持たせました。その牛肉をオーストラリアのジャンボマッシュルームでまとわせて、さらに朴葉で包み込み、ベジマイトと味噌の香りを引き立たせ、しっとり仕上げしております。またプレゼンテーションでも一工夫。朴葉とともに焼き上げたお肉はお客さまの目の前で広げてご提供いたしますので、味はもとより、その香りも楽しんでいただけるのが魅力です。付け合わせには黒胡麻とじゃがいものピューレ、サクサクに焼き上げた白ゴマのチュイルを添え、アクセントには柚子胡椒風味のネギのディップを添えました。オーストラリアの牛肉が日豪の様々な要素と絡み合っ、食感、香り、味、五感の全てを使ってお楽しみいただける料理に仕上げました。



■ワイン■

南オーストラリア マクラーレンヴェイル ウッドストック コレットレーン

カベルネソーヴィニオン 2013年

数ある中から今最も注目されているワイナリーのひとつ。牛肉本来の美味しさを味わえるオーギービーフの旨みと、肉汁を受け止める濃厚で奥行きのある味わいのワインをセレクトいたしました。熟成樽からくる甘いバニラの香りは、朴葉の風味を引き立て、茸やゴマのピューレにも寄り添います。豊潤な果実実と程よい熟成感によるバランスのよさが料理全体を下から支え、肉の美味しさをさらに引き立てます。

■デザート■

クリームのみースとオレンジの折り紙仕立て オーストラリア産ナッツのヌガーグラッセとともに

オーストラリアの大自然が育んだ素材を使ってお作りしたスイーツを日本の伝統的なアイテムで表現したデザートです。折鶴をイメージした菓子には、クリームチーズのみースが包み込まれており、オーストラリア産のオレンジをコンフィチュールにして添えております。なめらかな食感と果実の爽やかな酸味との組み合わせをお楽しみいただけます。

球体型のデザートは、日本の手毬をイメージしたヌガーグラッセ。オーストラリアの蜂蜜とナッツをふんだんに盛り込み、可愛らしい丸いフォルムに仕立てた一品です。仕上げは水の波紋をイメージしたオレンジ風味のナパージュ（※3）でデコレーション。湖に降り立った鶴の情景を一皿に描きました。



■ワイン■

南オーストラリア バロッサバレー トゥーハンズワインズ

ディスガイズモスカート 2014年

軽い口当たりのクリームチーズみースと相性が良いアルコール度数が低めのタイプを選定。

トゥーハンズワインズのモスカートは収穫からボトリングまで通常よりも短期間で行うフレッシュな香りが特徴。ほのかな柑橘の香りと優しい味わいがみースやヌガーの柔らかさを引き立て、爽やかな微発砲により、すっきりとした味わいをお楽しみいただけるマリアージュです。

★註釈

※1 魚醤（いしる）：魚介類に食塩を加えて漬けこみ、1年以上かけて発酵ならびに熟成させた調味料。

※2 ミキュイ（mi-cuit：仏語）：半生、半焼き

※3 ナパージュ（nappage：仏語）：水・砂糖・ゼラチンで作る透明ゼリーで艶出し、フルーツの上掛けに用いられる。

“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト2017 出場スタッフ紹介

■調理部門 皆川泰亮（2004年入社）

今回のコンテストでは、3人のリーダーとしてメニューの開発はもとより、チームのまとめ役としてどのようにバランスを取っていくかに注力いたしました。テーマに合わせて味、見た目プレゼンテーションの方法など先輩から受け継いだ基礎知識を活かして、日豪の食材を最も美味しく召し上がっていただくお料理に仕立てました。難しい面もありましたが、やりがいがあり、何より食材と対話をしながら料理に仕立てる行程は自分自身の大きな経験となりました。

■調理部門 鈴木雄也（2011年入社）

チームの一員としてこのコンテストに参加させていただくことに嬉しさと責任感を感じておりますが、必要な基礎準備を滞りなく行えるよう力を発揮していきたいと思っております。お料理は味、見た目だけではなく、召し上がっていただく方に感動と喜びをご提供することだと思っております。皆さまのご支援を頂きながら全力をつくしてサポートしていきたいです。

■サービス部門 広田里菜（2013年入社）

今回、メニューに合わせたワインをセレクトさせていただく大役に恵まれ光栄に思っております。オーストラリアは広大な大地、豊かな自然、に育まれる素晴らしいワインの宝庫です。また造られる地域によっても個性的でありながら主張しすぎないバランスの良さが、様々なお料理との相性が楽しめる特徴だと思っております。今回のコンテストでは五感でお料理とワインをトータルで楽しめる“空間”をイメージしてセレクトするように意識いたしました。女性ならではの柔らかな感性も働かせてコンテストに臨んでいきたいと思っております。



写真左より：広田里菜、皆川泰亮、鈴木雄也

“TASTE OF AUSTRALIA” 第2回メニュー・コンテスト 2017 開催概要

オーストラリア大使館 商務部主催の食に関するコンテスト。日本全国のホテルやレストランなどの外食産業に従事している35歳未満のスタッフで構成されたチームで参加するシステム。オーストラリア産の食材と飲料を使用したメニューの開発で競い合い、一次の書類選考に通過した上位10チームは二次審査調理コンテスト（決勝）に出場ができる。2017年の開催は“「和」一食を通じた日豪の更なる発展”がテーマ。前菜、メイン、デザートすべてに「和」の要素を表現し、それぞれのメニューにオーストラリア産の飲料を提案する。

■審査スケジュール

- ・エントリー締切日 2017年8月18日（金）
- ・エントリー作品の販売 2017年9月中旬～10月末 約2週間 ※店舗により異なる
- ・一次書類審査結果発表 2017年10月31日（火）
- ・二次審査調理コンテスト（決勝） 2017年11月30日（木）
- ・授賞式 2017年12月1日（金）

■審査委員

- ・坂井宏行氏（ラ・ロシェル オーナーシェフ）★審査員長
- ・陳 建一氏（四川飯店グループ取締役会長）
- ・山下晴幸氏（HAL Yamashita エグゼクティブ・オーナーシェフ）
- ・リチャード・コート（駐日オーストラリア大使）★特別審査員
- ・柴 俊夫氏（親善オーストラリア大使）★特別審査員

【タワーズバー「ベロビスト」】40F

ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398（直通） 03-3476-3000（代表）

<https://www.ceruleantower-hotel.com/restaurant/bellovisto/>

平日 16:00～25:00（24:00 L.O.） 土・日・祝日 13:30～25:00（24:00 L.O.） 席数 95席 定休日 無休

「ベロビスト」とはスペイン語で「美しい眺望」の意味。
その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までのドラマティックな景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインアップに加え、世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをバイザグラスでも提供しております。
季節ごとに織り成す旬の料理も魅力。世界大会出場の実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案をいたします。

