

2024年9月27日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト熱海伊豆山

社内コンクール最優秀賞受賞のオードブル フレンチコース「Content コントオン」の一皿として販売開始 ～まばゆい秋の並木道を表現～

ホテルハーヴェスト熱海伊豆山（静岡県熱海市、総支配人：平野 順、以下「当ホテル」）は、東急リゾート&ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰、以下「当社」）が開催した社内コンクール「ごちそうレシピ」の洋食部門で最優秀賞に輝いたメニューを、ホテル内のグリルフレンチ「Côte&Ciel（コート・エ・シエル）」にて2024年10月1日(火)～11月30日(土)の期間限定でご提供いたします。



■洋食部門の最優秀賞は秋のワンシーンを表現した一皿

「ごちそうレシピ」は当社が運営するホテル・レストランに勤務する料理人の社内コンクールで、今年7回目を迎えました。和食・洋食は「マグロ」、デザートは「米」をメイン食材に用いたレシピが集まり、厳正なる審査の結果、「熱海を旅して秋探し～焼津港ミナマグロと本わさびのネム風～」が洋食部門において最優秀賞を受賞いたしました。当ホテルの料理人、松本 せれなにより考案されたこの一皿は、静岡県焼津港ミナマグロをライスペーパーで巻いた、ベトナムの揚げ春巻き「ネム」から着想を得た料理です。熱海と季節の風情を感じてもらえるよう、熱海の秋の並木道の風景を表現するように仕上げ、ネム風の鮭と一緒に、わさびクリームやご当地の柑橘ピューレを付け、味の変化もお愉しみいただける一皿です。マグロに火が入りすぎない絶妙の揚げ加減や、色とりどりの根菜を鮮やかなフレンチの前菜に仕上げるフレッシュな感性をお愉しみいただけます。

■「熱海を旅して秋探し ～焼津港ミナマグロと本わさびのネム風～」概要

提供期間：10月1日（火）～11月30日（土）
提供コース：フレンチ「Content コントオン」のオードブル
コース料金：12,650円（消費税10%込）
提供会場：グリルフレンチ「Côte&Ciel（コート・エ・シエル）」
営業時間：17:30 / 18:00 / 18:30 / 19:00 / 19:30
ご予約：TEL 0557-80-0112（9:30～17:30）

※当日16時までの要予約



フレンチ「Content コントオン」

■グリルフレンチ「Côte&Ciel（コート・エ・シエル）」概要

当ホテルの東館最上階（7階）に位置し、開放的な眺めとともに、選りすぐりの季節の食材を最大限に活かしたフレンチコースをご堪能いただけます。

場所：ホテルハーヴェスト熱海伊豆山東館ロビー階（7階）
席数：48席
営業時間：17:30 / 18:00 / 18:30 / 19:00 / 19:30
ホームページ：

<https://www.resorthotels109.com/atami-izusan/restaurant/>

※ディナー営業のみ



■ホテルハーヴェスト熱海伊豆山 概要

眼下に相模湾が広がり熱海伊豆山の豊かな自然と溶け合うように佇むリゾートホテル。敷地内源泉と日本三大古泉のひとつ「走り湯」の2種類の温泉があり、開放感溢れる雰囲気の中でゆったりとお寛ぎいただけます。

所在地：〒413-0002 静岡県熱海市伊豆山 824-5

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/atami-izusan/>



Contact us	東急リゾート&ステイ株式会社
本件に関する	ホテルハーヴェスト熱海伊豆山
お問い合わせ先	担当：加藤（かとう）
	TEL：0557-80-0112
	E-mail：info-hvcat@tokyu-rs.co.jp