

2016年3月

ザ・プリンス パークタワー東京

2012年世界料理オリンピック・日本代表キャプテンを務めた 総料理長 三浦健史の料理フェア開催

【期間】2016年4月24日(日)～4月26日(火)

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:望月潔)は、2015年9月に総料理長に就任した三浦健史によるフェア“美食の祭典 総料理長 三浦健史のエスプリ「アクワレル ドゥ セゾン ～春・こころに彩られる美味のアート」”を2016年4月24日(日)～26日(火)の3日間、レストラン プリーズヴェールにて開催いたします。

総料理長 三浦健史は、ピエール・テタンジェ料理賞コンクールやボキューズ・ドール国際料理コンクールなど数々の権威ある料理コンクールの全国大会で入賞し、ドイツ・エアフルトで行われた料理競技大会の最高峰、「世界料理オリンピック」に2大会連続出場、2012年の第23回大会では日本代表ナショナルチームのキャプテンを努め、コールドディスプレイ競技にて銀メダル、ホットレストラン競技にて銅メダルを獲得しています。

西洋料理専門調理師のほか、ワインアドバイザーの資格を持つことから、ワインとのマリアージュを基本とし、さらには季節の食材をさまざまな調理方法を用いてアレンジし、水彩画のような彩り鮮やかに皿の上で表現することを特徴としております。

着任後初めてのフェアとなり、三浦の感性を表現した「美味のアート」を楽しめる美食の祭典を開催いたします。

【略歴】



三浦健史 総料理長

- 1992年 (株)プリンスホテル入社 大津プリンスホテル配属
- 1996年 プリンスホテル料理コンクール魚部門優勝
- 1997年 第6回 SOPEXA 全国料理コンクール ファイナリスト
- 2001年 第35回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール ファイナリスト
- 2003年 第37回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール準優勝
第10回ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本本選 準優勝
- 2004年 ワインアドバイザー資格取得
第38回ピエール・テタンジェ料理賞にてコンクール準優勝
- 2005年 大津プリンスホテル フランス料理 ボーセジュール 料理長
- 2007年 ロシアクレムリン国際料理大会にナショナルチームとして出場し、
金メダルを受賞(2部門)
- 2008年 「第22回世界料理オリンピック」に日本代表ナショナルチームの
一員として出場
ホットレストラン競技で銀メダル、コールドディスプレイ競技で銅メダルを獲得
- 2010年 西洋料理専門調理師資格取得
グランドプリンスホテル京都 レストラン ボーセジュール 料理長
- 2012年 「第23回世界料理オリンピック」に日本代表ナショナルチーム
キャプテンとして出場
コールドディスプレイ競技で銀メダル、ホットレストラン競技で銅メダルを獲得
- 2015年9月
ザ・プリンス パークタワー東京/東京プリンスホテル 総料理長に就任(50才)

◎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

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

美食の祭典 総料理長 三浦健史のエスプリ
「アクワレル ドゥ セゾン ～春・こころに彩られる美味のアート～」について

草木が芽吹く晴れやかな季節「春」、彩り良い食材を丁寧かつ多彩な調理法で色鮮やかに、また華やかに創り仕上げる総料理長 三浦健史の料理の数々を、シェフソムリエが合わせるワインとともに、ホテル最上階からの夜景を眺める、レストラン ブリーズヴェールでお楽しみください。

- 【期 間】 2016年4月24日(日)～4月26日(火)
【場 所】 レストラン ブリーズヴェール(33F)
【時 間】 デイナー／5:30P.M.～10:00P.M.(L.O. 8:30P.M.)
【料 金】 1名さま ¥18,000

※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。



三浦健史 総料理長

【メニュー】

ディナーコース ¥18,000

ラパンにうすいえんどろ/毛ガニとフヌイユ/春野菜とホタルイカ

薫香をまとわせたマグロのリソレと野菜のサルピコン
柑橘香るトマトのムースとフロマーージュブラン 海老のマリネとウニをあしらって
ホロホロ鳥とフォアグラのブリオッシュ包み焼き 春キャベツのキャラウェイ風味
新玉ねぎとアルザス ピノ・グリのソースで

コキヤージュと春カブラのマリアージュ ロワイヤル仕立て

イサキとラングスティヌのモリーユソース マンサニーリャの香り
空豆のフォンダン 新じゃがのピュレとチップを添えて

甘夏ミカンのマセレとジュレにトウルニジュースのグラニテ
ハニーミルクのエスプーマ

新ゴボウとリー・ド・ヴォーの煮込みを詰めたパテと黒毛和牛のロール仕立て

仔鴨と竹の子のプチリゾット シラー種のソースヴァンルーージュ 山椒のアクセント

イチゴのサンダリア風に黒蜜味のきな粉のネージュ

バヴァロアズ・オ・ショコラとサクランボにピスタチオのジュレ
ピワコンポートのグラスとともに

コーヒーまたは、紅茶と小菓子



料理イメージ



レストラン ブリーズヴェール (33F)

ホテル最上階 33 階にあるスペシャリティーダイニング。全席から一望できる東京の美しい景観と開放的な店内。厳選した食材を活かしたお料理の数々をお楽しみいただけます。

入口にはワインセラーがあり、バラエティー豊かなグラスワインから希少価値の高い銘醸ワインまで幅広く取り揃えております。

ソムリエが常駐しており、お客さまのお食事やお好みに合わせたワインをご提案いたします。

【お客さまからのお問合せ・ご予約先】 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)

※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。