

2016年11月

応募者 436 名が競う料理人コンペティション

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 桂 有紀乃 が
35 歳未満の若手料理人コンペティション「RED U-35 2016」で
ゴールドエッグ(最終審査進出者)に選出

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:石川学)では、若手料理人を発掘するコンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」に参加している「レストラン ブリーズヴェール」(33F)の桂 有紀乃(かつら ゆきの)が、ゴールドエッグ(最終審査進出者)に選出され、最終審査に進出します。

「RED U-35」は、夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見いだし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションで、今年で第4回となります。

大会に参加している桂は、当ホテルのメインダイニング「レストラン ブリーズヴェール」で調理技術を磨く一方、当ホテルのシェフ招聘イベントで来日したニューヨークの「デイヴィッド・ブーレイ」氏の影響を大きく受け、氏による指導のもと、ともに新たな食材探しの旅に出るなど、食材とパフォーマンスの探求を続けております。

「RED U-35 2016」では書類による一次審査、映像による二次審査、調理および面接による三次審査を通過し、最終審査進出の6名のうちの一人として選出されました。

最終審査は、自身が1日限りのレストランのオーナーシェフとなり、審査員を最高のコース料理でおもてなしするレストラン審査で、12月12日(月)に日本橋三井ホールで開催される授賞セレモニーにて、RED EGG(グランプリ)の発表が行われます。



レストラン ブリーズヴェール 桂 有紀乃

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

ザ・プリンス パークタワー東京 「レストラン プリーズヴェール」 桂 有紀乃 (かつら ゆきの)

<プロフィール>

2005年 ザ・プリンス パークタワー東京 入社
宴会調理 配属

2007年 レストラン プリーズヴェール 配属

2014年 ニューヨークのフレンチレストラン“Bouley”にて研修

<受賞歴>

2012年 第1回 MAILLE 料理コンクール 入賞

2013年 第15回 FFCC 料理コンクール
メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジヤー杯”
歴代初女性ファイナリストとなり入賞

2015年 第49回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン
歴代初女性ファイナリストとなり入賞
RED U-35 2015 ブロンズエッグ受賞



RED U-35 2016 大会概要

偉大なる料理人をめざす 35歳未満の若手料理人を対象に、新時代の若き才能を発掘することを目的に実施する日本最大級の料理人コンペティション。2013年の設立以来、今年で4回目。

審査員 村田 吉弘氏(菊乃井 主人)ほか

総合プロデューサー 小山 薫堂氏(放送作家)

主催 RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) 事務局

<最終審査スケジュール>

・レストラン審査 12月5日(月)、11日(日)

・授賞セレモニー 12月12日(月)

※詳しくは www.redu35.jp



本大会の応募テーマは「発酵」。

桂は日本ならではの発酵食材である「甘酒」に着目し、オードブル「生きた甘酒のア・ラ・ネージュ -30℃からの雪解け」を創作し、書類、映像、面接の3つの審査を通過いたしました。



「生きた甘酒のア・ラ・ネージュ -30℃からの雪解け」

レストラン プリーズヴェール 営業概要

ホテル最上階 33Fにあるスペシャリティダイニングで、全席から一望する東京の景色とともに、厳選食材によるお料理とワインをお召しあがりいただけます。

【場所】 ザ・プリンス パークタワー東京 33F

【営業時間】 ブレックファスト 7:00A.M.~10:30A.M.

ランチ 11:30A.M.~3:00P.M.

ディナー 5:30P.M.~10:00P.M.

【席数】 102席

【お客さまからのお問合せ】 レストラン プリーズヴェール(直通)

TEL: 03-5400-1154

