

2019年1月

びわ湖大津プリンスホテル

Lake View Dining Biona(レイクビューダイニング ビオナ)調理 くしだ けんいち 櫛田 賢市

第9回全国イタリア料理コンクール

「グラン・コンコロソ・ディ・クチャーナ 2018」優勝を記念した

特別メニューをブッフェレストランにて提供

【開催期間】2019年2月1日(金)から2月26日(火)

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:松本伸夫)のブッフェレストラン「Lake View Dining Biona(レイクビューダイニング ビオナ)」調理に所属する櫛田 賢市(くしだ けんいち)が、2018年11月22日(木)に東京・港区で開催された第9回全国イタリア料理コンクール「グラン・コンコロソ・ディ・クチャーナ 2018」にて、参加人数 65 名の中から見事優勝いたしました。受賞を記念し、優勝作品をアレンジした特別メニュー2品を2019年2月1日(金)から2月26日(火)までブッフェレストラン「Lake View Dining Biona」にて提供いたします。

「Lake View Dining Biona」はびわ湖の豊かな自然をテーマに、地元食材や有機野菜などを、和食、洋食、中国料理とさまざまにアレンジしたメニューを提供し、キッチンパフォーマンスやびわ湖の眺望とともにお楽しみいただけるレストランとしてご好評いただいております。

※「グラン・コンコロソ・ディ・クチャーナ」とは、世界イタリア料理週間の公式イベントであり、日本国内のイタリア料理界を担う新たなシェフの発掘と日本でのイタリア郷土料理の認知度アップを目的として、在日イタリア商工会議所(ICCJ)が主催するコンクールです。

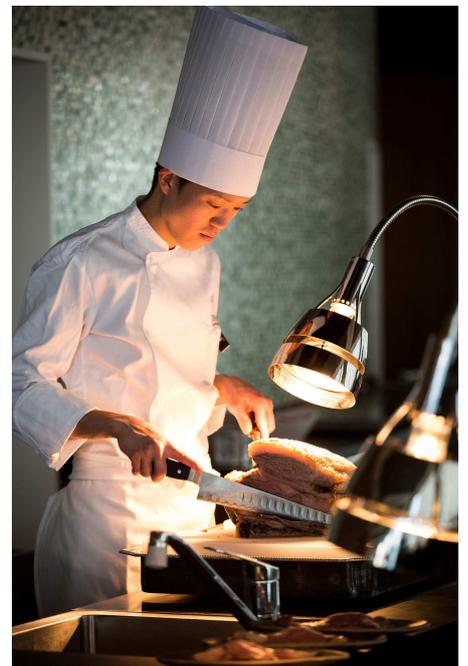
受賞者プロフィール

くしだ けんいち
櫛田 賢市 (1989年生まれ 29才)

2016年 株式会社プリンスホテル入社
びわ湖大津プリンスホテル
ステーキ&シーフード ニューヨーク配属
(現 Lake View Dining Biona)

2017年 「グラン・コンコロソ・ディ・クチャーナ 2017」第3位

2018年 「グラン・コンコロソ・ディ・クチャーナ 2018」優勝



「Lake View Dining Biona」調理 櫛田 賢市

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略
TEL : 077-521-2933(直通) FAX : 077-521-1114
<https://www.princehotels.co.jp/otsu/>

～イタリア料理コンクール 優勝作品アレンジメニュー～

① 「旬の魚の瞬間燻製 茸と柚子風味のレースのドーム 焼き茄子のバーニャソース添え」

旬の脂がのった魚を瞬間燻製にして、ソテーした茸の旨味と香り、わさび菜の辛味を調和させサラダ仕立てに仕上げました。柚子を纏わせたレースの食感や、タプナードピューレとバーニャソースがアクセントになり、お酒に合う一皿です。

② 「ゴボナーラ」

堀川ごぼうを使いカルボナーラを表現したパスタ料理です。本来のカルボナーラと違い堀川ごぼうを使用することで、しっかりとしたコクを残しつつ、あと味が軽い仕上がりになっております。グアンチャーレが堀川ごぼうの風味をよりいっそう引き立てます。

※堀川ごぼうは京の伝統野菜。中心が空洞になって「すり入り」した状態ですが、肉質は軟らかく、特有の芳香があります。



①「旬の魚の瞬間燻製」イメージ



②「ゴボナーラ」イメージ

～「Lake View Dining Biona」概要～

【場所】 Lake View Dining Biona (37F)

【特別メニュー期間】 2019年2月1日(金)～2月26日(火)

【時間】 ランチ：11:30A.M.～3:00P.M. (2部制 1部 11:30A.M.～1:00P.M./2部 1:30P.M.～3:00P.M.)

ディナー：5:30P.M.～9:00P.M. (2部制 1部 5:30P.M.～7:00P.M./2部 7:30P.M.～9:00P.M.)

【料金】 ランチ：おとな 平日¥2,900 土・休日¥3,100 こども(7～12才)¥2,000 (4～6才)¥900

ディナー：おとな 平日¥4,800 土・休日¥5,000 シニア(65才以上)¥3,900

こども(7～12才)¥2,600 (4～6才)¥1,600

※料金には、消費税が含まれております。サービス料はいただいておりません。

※幼児(4才未満)は無料となります。

※ご予約のお客さまを優先とさせていただきます。

※写真はすべてイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。



ディナーbuffet料理イメージ



Lake View Dining Biona 店内

【お客さまからのご予約・お問合せ】 TEL:077-521-5500 (Lake View Dining Biona 直通) 受付時間 9:00A.M.～9:00P.M.