

2018 年 10 月

サンシャインシティプリンスホテル

第 6 回カルローズ料理コンテスト 2018 レストラン部門 優秀賞受賞作品

**「アサイーボウル風 SUSHI」を期間限定で販売**

【販売期間】 2018 年 10 月 16 日(火)～11 月 30 日(金) 【販売場所】 カフェ&amp;ダイニング Chef's Palette

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋 3-1-5 総支配人:奥村 剛)のレストラン バイエルン調理で勤務する松山 柊也(しゅうや)は、8 月 23 日に開催された、USA ライス連合会日本代表事務所主催の「第 6 回カルローズ料理コンテスト 2018」一般レストラン部門において 152 作品の中から優秀賞を受賞いたしました。

その受賞を記念し、優秀賞受賞作品の「アサイーボウル風 SUSHI」をカフェ&ダイニング Chef's Palette にて 2018 年 10 月 16 日(火)から 11 月 30 日(金)まで、ランチメニュー(1 日限定 10 食)として販売いたします。

**第 6 回カルローズ料理コンテスト 2018 優秀賞受賞メニュー「アサイーボウル風 SUSHI」**

【優秀賞受賞者・松山 柊也(しゅうや)、作品の楽しみ方ポイント】

日本米では珍しい組み合わせのお米とフルーツを、まるでアサイーボウルを食べているかのような感覚でお召し上がりいただける、ニュースタイルの SUSHI を考えました。ラズベリーの酢で酸味を付けたカルローズ米とフルーツのコラボをぜひ、お楽しみください。

【期 間】 2018 年 10 月 16 日(火)～11 月 30 日(金)

【販売場所】 カフェ&ダイニング シェフズ パレット Chef's Palette (ホテル 1F)

【提供時間】 11:00A.M.～2:00P.M. ※平日のランチタイムのみ

【料 金】 ¥1,364 ※1 日 10 食限定

※料金には消費税が含まれております。

別途お会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

※メニュー内容は、「アサイーボウル風 SUSHI」のほか、サラダバー、

スूपバーもセットに含まれております。

優秀賞を受賞した、  
「アサイーボウル風 SUSHI」レストラン バイエルン調理  
松山 柊也(しゅうや)**カルローズ料理コンテストとは…**

アメリカ・カリフォルニア州のお米「カルローズ」は、アメリカ国内の和食レストランでよく使用されており、毎年さまざまなテーマのもと各部門で創作メニューを競うカルローズ料理コンテストには、毎年多くの料理人が応募しております。

今年は「SUSHI カルローズニュースタイル」をテーマに、一般レストラン部門(152 作品)、デリ部門(25 作品)、学生部門(415 作品)の計 592 作品が応募し、開催されました。

**《お客さまからのご予約・お問合せ》**TEL:03-5954-2254 (カフェ&ダイニング Chef's Palette 直通) または <https://www.princehotels.co.jp/sunshine/restaurant/palette/>

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

サンシャインシティプリンスホテル 事業戦略

TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110