

2016年3月

## 大磯プリンスホテル

第26回プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門 優勝

大磯プリンスホテル 中野智樹 グランプリ受賞メニュー

## 「生湯葉と海の幸の包み蒸し 葱タレと山葵ソースで」を販売

販売期間:2016年3月5日(土)より先行販売開始

※2016年4月8日(金)より全国のプリンスホテルにて販売開始

大磯プリンスホテル(所在地:神奈川県中郡大磯町国府本郷546、総支配人:野田 幸嗣)中国料理 李芳(3号館B1)在籍の料理人、中野 智樹が「第26回プリンスホテル料理コンクール」中国料理部門にてグランプリを受賞いたしました。

同コンクールのグランプリ受賞を記念し、「生湯葉と海の幸の包み蒸し葱タレと山葵ソースで」は2016年4月8日(金)~6月30日(木)の期間、一部を除く全国のプリンスホテルのレストランで販売されますが、大磯プリンスホテルの中国料理 李芳では3月5日(土)より先行販売を開始いたします。

新商品の開発と調理スタッフの技術向上を目的とした「プリンスホテル料理コンクール」は、今大会で26回目を迎え、全国のプリンスホテルやゴルフ場から330名が参加し、西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パンの5部門によるコンクールを開催いたしました。

今大会のテーマは「日本の食材・文化」であり、各部門の優勝作品は全国のプリンスホテル、売店などで販売し、プリンスホテルをご利用いただく国内外の多くのお客様へ日本の食材を使用した料理の素晴らしさや食を通じて日本の文化を感じていただきます。



第26回プリンスホテル料理コンクール  
中国料理部門 グランプリ受賞メニュー

「生湯葉と海の幸の包み蒸し 葱タレと山葵ソースで」



中野 智樹  
(大磯プリンスホテル 中国料理 李芳)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は

大磯プリンスホテル 営業企画 広報担当 TEL: 0463-61-1111 FAX: 0463-61-6281

## 第26回 プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門 グランプリ受賞メニュー

### 「生湯葉と海の幸の包み蒸し 葱タレと山葵ソースで」

和食ではなじみの深い「生湯葉(引き上げ湯葉)」と、中国料理で使用される「乾燥湯葉」の2種類の湯葉を使用した一皿。乾燥湯葉は前菜として、生湯葉の包み蒸しはメインとしてお楽しみいただけます。

メインの包み蒸しはエビと湯葉のペーストに、イカ・エビ・カニといった海の幸を合わせ、生湯葉で包み蒸しにすることでプリプリの食感をお楽しみいただけます。

また、包み蒸しの断面には、「山葵」が塗られており、山葵の程よい風味を感じいただけます。

山葵独特の鼻に抜ける辛みが少なく、お子さまでも食べていただける一品です。

#### ＜販売概要＞

【期 間】2016年3月5日(土)より先行販売開始

※2016年4月8日(金)より全国のプリンスホテルにて販売開始

【場 所】大磯プリンスホテル 中国料理 李芳(3号館B1)

【時 間】[ランチタイム] 11:30A.M~2:30P.M. (LO.2:00P.M.)

[ディナータイム] 5:30P.M~8:30P.M. (LO.8:00P.M.)

【料 金】2,500円(1皿2名さま盛り)



※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

※食材によるアレルギーなどございましたら、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・メニューに変更がある場合がございます。

#### 大磯プリンスホテル 中国料理 李芳 中野智樹プロフィール

1973年2月14日、神奈川県横浜市生まれ。

2004年10月に新横浜プリンスホテルに入社。

2015年2月より大磯プリンスホテル 中国料理 李芳に在籍。



#### 第26回 プリンスホテル料理コンクール決勝 概要

【開催日】2016年2月8日(月)

【会場】グランドプリンスホテル新高輪 国際館パミール

【出場者】西洋料理8名、日本料理8名、中国料理7名、製菓7名、製パン7名

【課題】西洋料理…国産の食材を使用した米・麺料理(ピラフ・パスタなど)

日本料理…五味・五色を表現した松花堂弁当

中国料理…湯葉を使用した一品料理

製菓…お茶・国産食材を使用したケーキ(抹茶・ほうじ茶、緑茶など)

製パン…お茶・国産食材を使用したパン(抹茶・ほうじ茶、緑茶など)

【審査員】社内審査員(代表取締役社長、役員、総料理長など)

SEIBU PRINCE CLUBカード会員の中から公募で募った12名

調理師専門学校の先生 ほか

中野 智樹

各部門の優勝作品は2016年4月8日(金)~6月30日(木)の期間、全国のプリンスホテルのレストラン、売店等にて販売されます。(一部取扱いの無いレストラン、売店もございます。)

お客様からのお問合せ・ご予約は

TEL:0463-61-7813

大磯プリンスホテル「中国料理 李芳」(11:00A.M.~8:00P.M.)