

2017年2月

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  
 女性の若手料理人に贈られる  
**「岸朝子賞」受賞記念メニューを販売**  
 【開催期間】2017年3月1日(水)～5月31日(水)

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 2016」で「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、女性料理人のうち最も優れた成績を修めた方に贈られる「岸朝子賞」を受賞したことを記念し、桂が考案したメニューを2017年3月1日(水)～5月31日(水)まで同レストランにて販売いたします。

「RED U-35(RYORININ's EMERGING DREAM)」は、放送作家の小山薰堂氏が総合プロデューサーを務め、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)を見いだすことを目的とした、新しい視点を取り入れた料理人コンペティションです。2016年12月に開催された第4回大会の最終審査にて、女性料理人のうち最も優れた成績を修めた方に贈られる「岸朝子賞」を桂が受賞したことを記念し、所属する「レストラン ブリーズヴェール」にて自身が作るメニューを提供するフェアを開催する運びとなりました。

桂は「食事で心と体が元気になる」を基本理念に、翌日も体に負担にならないバランスで、前菜からデザートまで心と味覚で喜んでいただぐことを意識したメニューをお楽しみいただきます。



桂 有紀乃がつくる料理 (一例)  
 「ラングスティース ココナッツオイルのラビオリ、海老のブイヨン、カルーア」



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  
 URL: <http://www.princehotels.co.jp/parktower/>

**Seibu Group**  
 でかける人を、ほほえむ人へ。

## 桂有紀乃「岸朝子賞」受賞記念メニュー 概要

桂 有紀乃は料理を作る上で「心も体も元気になる料理」を基本理念としており、「岸朝子賞」を受賞した RED U-35 2016 の最終審査においても自身の基本理念をテーマにプレゼンテーション審査に臨みました。受賞記念メニューでは、基本理念のもと特に全体のバランスを重視し、前菜からデザートまで味覚と心で喜んでいただくことを意識した内容にいたしました。「心と体が喜ぶ」ために厳選した食材にもご注目ください。

【商品名】RED U-35 2016 「岸朝子賞」受賞記念 桂 有紀乃が贈る春の彩り

【提供店舗】レストラン ブリーズヴェール (33F)

【料金】ランチ:1名さま ¥6,300 ディナー:1名さま ¥10,000

【販売期間】2017年3月1日(水)~5月31日(水)

【提供時間】ランチ 11:30A.M.~3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)  
ディナー 5:30P.M.~10:00P.M. (ラストオーダー 9:00P.M.)

~MENU~ (ランチ) ※3月・4月メニュー (5月は一部変更)

### ◆小さな前菜

- ・蛤のジュレとグレープフルーツのソルベ
- ・新玉葱のリエット
- ・チアシードのクッキーとフォアグラのムース、メンブリージョ
- ・ルーコラ豆腐とフェタチーズ

### ◆帆立貝

イベリコチョリソのクルート、  
アーモンドミルクとガーリックのプロス、パースニップ

### ◆ラングスティヌ

ココナッツオイルのラビオリ、海老のブイヨン、カルーア

### ◆牛テールのブレゼ

バニラ風味のポレンタ、コンテチーズのフォーム

### ◆キウифルーツとバジルのヴァショラン

または

ヘーゼルナッツのフォンダンショコラ 焙じ茶と豆乳クリーム

### ◆コーヒー



ディナーには下記メニューも提供されます

### ◆リ・ド・ヴォーのフリット

ペドロ・ヒメネス、スプリングビーンズ、  
ブラックベリー

### RED U-35 2016 で提供したメニュー

#### ◆糀甘酒

ア・ラ・ネージュ -30°Cからの雪融け

## ~メニュー 一例紹介~

### ◆小さな前菜 【テーマ:五味の目覚め】

スタートの前菜では、さまざまな味覚を感じて目覚めさせることを意識し、小さな器に盛り付けた味覚が異なる料理を順に提供し、ひとつひとつを味わっていただきながら、続く料理へといざないます。



### 小さな前菜 ～五味の目覚め～

・蛤のジュレとグレープフルーツのソルベ 【酸味】

・新玉葱のリエット 【塩味】

・チアシードのクッキーとフォアグラのムース、  
メンブリージョ 【甘味】

・ルーコラ豆腐とフェタチーズ 【旨味・苦味】



### ◆糀甘酒 -30°Cからの雪融け ※ディナーのみ提供

麹菌が生きた状態で作った甘酒の泡のみを瞬間冷凍。  
口の中に入れた瞬間に融ける食感と、麹の香り、あわせて  
お召し上がりいただくフォアグラとラズベリーとのマリアージュを  
お楽しみいただけます。RED U-35 2016 に出品した一品です。

### ◆牛テールのブレゼ

牛テール肉を赤ワインで煮込んだフランスの伝統料理であり、「レストラン ブリーズヴェール」の定番メニュー。通常は同じ皿に添える付け合わせは別皿に分け、バニラ風味のポレンタとコンテチーズをエスプーマ(泡状)にしたものをお好みでつけてお召しあがりいただく軽やかな食べ方は、桂の心配りからうまれたアレンジ。

## 桂 有紀乃 (かつら ゆきの)

人間が生きていくために必要な活動は「食事」と考え、人を喜ばせる数ある方法の中で体を喜ばせる唯一の方法を「料理」と位置付け、料理人になる道を選択。

ザ・プリンス パークタワー東京に入社後、「レストラン ブリーズヴェール」に勤務。2014年、ニューヨークを代表するトップシェフ デイビッド・ブーレイ氏のフレンチレストラン「Bouley(ブーレイ)」での研修でブーレイ氏に感銘を受け、氏による指導のもと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。

受けた影響の中でも、「体と心が元気になるフランス料理」は桂の調理法の中で基本理念となり、華やかなフランス料理の食事後でも日本人の体に負担にならない優しさとバランスを意識した料理を心がけています。



レストラン ブリーズヴェール 桂 有紀乃

### <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 ブリーズヴェール 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・シリンジャー杯"  
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

2016年 RED U-35 2016 岸朝子賞受賞

## 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、2016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



## レストラン ブリーズヴェール 営業概要

ホテル最上階 33F にあるスペシャリティーダイニングで、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

【お客様からのお問合せ】 レストラン ブリーズヴェール(直通)

TEL: 03-5400-1154



※記載料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※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。