

タカクラホテル福岡「夏のレストランフェア」 三料理長による美食の饗宴

<ご提供期間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)>



タカクラホテル福岡(福岡市 代表 高倉照矢)では、和洋中の三料理長による美食の饗宴「夏のレストランフェア」を7月1日(火)より8月31日(日)まで開催致します。

この夏のテーマは、「雲丹」・「鰹」・「むなかた牛」。

厳選した山海の食材それぞれの特徴を活かした、和洋中の特別コースを、ぜひご堪能下さいませ。

【各コースのおすすめ】(手前から)

- 鮎の軽いスモーク みょうがサラダ (フレンチコース)
- 香野菜彩冷盆 山海の香り彩りオードブル (中華コース)
- むなかた牛 冷しゃぶ 胡麻だれ 彩り野菜添え (和食コース)
- マンゴーとココナッツのムース パイナップルソルベ添え (フレンチコース)

※写真はイメージです。



タカクラホテル福岡・洋食部が「6連覇」を達成！

～全日本司厨士協会 西日本地方本部主催「料理技術技能コンクール」～

福岡県全域から、予選を勝ち抜いたホテル及びレストラン約30社のシェフが一堂に集結して毎年行われる料理技術コンクールで、当ホテル洋食部シェフが優勝、準優勝いたしました！

2009年から5連覇の記録をさらに「6連覇」に伸ばす栄誉に輝きました。(2014/5/21 於マリンメッセ福岡)

<実施概要>

開催期間：2014年7月1日(火)～8月31日(日)

実施会場：タカクラホテル福岡 1階「ファインダイニング・ブルースター」(フレンチコース・中華コース)
「日本料理・花万」(和食懐石コース)

営業時間：ランチタイム 11:00～14:30(ブルースター) / 11:30～14:30(花万) ランチ利用はご予約のみ
ディナータイム 17:30～22:00(オーダーストップ 21:30)

提供料金：おひとり様 6,500円(税サ込)

予約・問合せTEL：092-731-2003(ブルースター直通) / 092-731-2007(花万直通) / 092-731-1661(代表)
もしくはホームページ <http://www.takakura-hotel.co.jp/restaurant/summer/index.htm>

夏のレストランフェア 三料理長による美食の饗宴 各コースメニューのご紹介

<http://www.takakura-hotel.co.jp/restaurant/summer/index.htm>

日本料理／和食懐石コース「日本料理花万」 日本料理長 南里 哲也

鮎や長芋、サザエなど涼しげな盛付の前菜、冷やしても柔らかい「むなかた牛」の個性を活かした冷しゃぶなど、博多の海の幸夏ならではの山の幸を存分にお楽しみいただけるコースに仕上げました。

前	菜	長芋順才寄せ ゴーヤ細巻卵 サザエ酢味噌和え 海老チーズ 稚鮎南蛮漬け 石川小芋扇まぶし サーモンいくら寿司
椀	物	雲丹真蒸 たたきオクラ 吉野仕立て
造	り	おすすめお刺身盛り合わせ
煮	物	夏野菜の炊き合わせ
代	り鉢	むなかた牛冷しゃぶ 胡麻だれ 彩り夏野菜添え
揚	物	鱧野菜巻き黄味揚げ
食	事	枝豆とうもろこしご飯バター風味 香の物 止め椀
甘	味	冷やし白玉ぜんざい 夏の果物盛り合わせ

フランス料理／フレンチコース「ファインダイニング・ブルースター」 フランス料理長 高橋 毅

フレンチの素材としては珍しい鮎は、タカクラホテル夏の名物。伝統的な技法に現代風のアレンジを加えた、高橋オリジナルの旬を味わう贅沢なコースをご賞味下さい。

アミューズ	うなぎとフォアグラのテリーヌ 山椒風味
スー	プ 冷製白桃のクリームスープ
オードブル	鮎の軽いスモーク みょうがサラダ グリーンマスタードソース
魚料理	鱧のスパイシーレース揚げ 天使海老とホタテムス入りラビオリ 雲丹クリームソース
肉料理	むなかた牛のグリル ナッツたっぷりのカフェ・ド・パリ・バター
デザート	マンゴーとココナッツのムース パイナップルのソルベ添え
パン	コーヒー または 紅茶

中国料理／中華コース「ファインダイニング・ブルースター」 中国料理長 末川 和徳

このコースのおすすめは、くせがなく上品な味わいの鱧を、さっぱりとした柚子と濃厚な雲丹のソースで味わうメイン料理。たくさんの夏野菜を使用した爽やかなコースに仕上げました。

オードブル	香菜彩冷盆 山海の香り彩りオードブル
スー	プ 紅焼小机翅 フカヒレの煮込みスープ仕立て
魚料理	鶯鶯鰻魚 鱧の二種盛り 柚子入り雲丹ソース添え
肉料理	鍋煎和牛脊 むなかた牛ロースの煎り焼き ピリッとするニラソース
麵	素菜冷麵 シャキシャキ野菜入り冷やしヌードル
デザート	美味淇淋 夏のデザート盛り合わせ 烏龍茶

※メニュー内容については、天候・食材の都合等により変更する場合がございます。あらかじめご了承下さい。

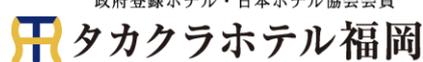
※食材によるアレルギーがあるお客様は、あらかじめ係にお申し付け下さい。

取材に関するお問合せ先：タカクラホテル福岡 秘書室 さかい あゆみ 塚 歩美 Mail：press@takakura-hotel.co.jp

Tel:092-731-1661 / Fax:092-712-7429 福岡市中央区渡辺通2丁目7-21

西鉄・地下鉄「薬院駅」より徒歩2分。福岡の中心「天神」へも10分の便利な徒歩圏内

Home Page：<http://www.takakura-hotel.co.jp/>



(広管TK14-0005)

阪急阪神第一ホテルグループ