



HOTEL GRANVIA
OKAVAMA

News Release

報道関係各位

2021年 1月 18日
ホテルグランヴィア岡山

～第3回オランダ産仔牛料理コンテスト 2020 最優秀作品に舌鼓～

期間限定のフレンチ・ランチコース「フェヴリエ」を販売

19階フランス料理「プリドール」／期間：2月1日～28日

株式会社ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町1-5、代表取締役社長 奈倉 宏治）は、2020年11月に東京で開催された「第3回オランダ産仔牛料理コンテスト2020」において、当ホテル19階フランス料理「プリドール」三嶋梨沙が最優秀賞を受賞した作品をメイン料理に組み込んだフレンチコースを販売いたします。



受賞作品
「仔牛のアンクルート ソース・シードルヴェール」



プリドール調理・三嶋 梨沙

今回、三嶋が最優秀賞をいただいた「第3回オランダ産仔牛料理コンテスト2020」（会場：東京山手調理師専門学校、主催：柴田書店）は、オランダ産仔牛を使って料理の腕を競い合うコンテストで、昨年11月に開催されました。

全国から応募された94作品の中から10月の一次審査（書類審査）により6作品に絞り込まれ、11月4日に開催された最終審査において、見事、1位である最優秀賞を獲得しました。

最終審査では、審査員の前で制限時間内に調理する実技および試食が行われました。オランダ産仔牛の特長を活かしたメニューであることや盛り付けの美しさ、さらに調理行程における作業性の良さなども審査項目の対象となりました。

受賞作品「仔牛のアンクルート ソース・シードルヴェール」は、オランダ産の仔牛フィレ肉の特長である柔らかさを楽しんでいただけるよう「アンクルート（パイ包み）」にしました。コンクールの開催時期や食材との相性を考え、ソースには林檎のお酒とクリームを使用しており、アクセントにケール（アブラナ科の苦みのある葉野菜）を入れています。お肉の中央にはデュクセル（玉葱やマッシュルームをソテーし、旨味を凝縮したもの）を入れ、くせのない仔牛のフィレ肉をさらに楽しんでいただけるよう工夫がされています。プリゼ生地を使用し、ザクザクとした食感が味わえるのも、アンクルートならではのお楽しみいただけるポイントとなっております。

今回の受賞を記念して、19階フランス料理プリドールにて、受賞作品をメイン料理として目で見ても味わえるランチコース「フェヴリエ（Fevrier）」を販売いたします。さらに、オプションでお魚料理（+2,000円）を追加し、フルコースとしてもお召し上がりいただけます。

さらにバレンタインのプレゼントとしてもご利用いただけるよう、チョコレートや苺を使用したデザート「ショコラのニョッキと苺の組み合わせ」をご用意いたします。

ランチコース「フェヴリエ」 / ¥5,000 (税金・サービス料込)

【店舗】19階フランス料理「プリドール」

【期間】2021年2月1日(月)～2月28日(日) [休業日：毎週水曜日・木曜日]

【時間】ランチタイム 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

<メニュー>

- ・アミューズ
- ・オニオングラタンスープ
- ・蕪のサラダとお魚のクリュ エピス風味
- ・仔牛のアンクルート ソース・シードルヴェール
- ・金柑のコンポートとそのジュレ
- ・ショコラのニョッキと苺の組み合わせ
- ・パン バター
- ・小菓子
- ・コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニュー内容や、販売期間が変更になる場合がございます。

※休業日や営業時間が変更となる場合がございます。

【レストランお問い合わせ】086-233-3138 (レストラン予約専用ダイヤル) 10:00～18:00

【ホテルHPレストランページ】<https://granvia-oka.co.jp/restaurant/>



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean&Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的環境づくりに努めてまいります。

Clean&Safetyの詳細は、下記URLもしくはQRコードからご覧いただけます。

<https://granvia-oka.co.jp/stay/news-stay/15713/>



【本件に関する報道関係の皆様方の問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

<https://granvia-oka.co.jp>

TEL (086)233-3498 FAX (086)234-7098

営業企画部 営業企画課 安原 i-yshr@granvia-oka.co.jp