

美への意識の高い2016ミス・ユニバース・ジャパンファイナリストの意見をもとに進化！
「ハーブ&エディブルフラワー」
第二弾登場！美と健康へ導くコース料理

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、今年2月に当ホテルでビューティーキャンプを行い、日本代表を選考した2016ミス・ユニバース・ジャパンファイナリストの意見をもとに、今年2月よりカジュアルダイニング ザ・ビストロで販売していた「ハーブ&エディブルフラワー」コースを進化させ、第二弾として販売いたします。

彼女たちの意見をもとに進化した第二弾は、ハーブ&エディブルフラワーを強力な脇役として随所に用い、野菜、フルーツ、シーフード、そして肉をバランスよく摂ることができ、品のよい量で満足できるコースとしました。メインには、脂を落としたオーストラリア産サーロインのグリルにタイムやオレガノといったハーブを効かせ、野菜のコンフィやポーチドエッグ、スーパーフードとして注目されているキヌア、そしてパンジー、キンギョソウといったエディブルフラワーを添えました。一皿だけでもバランスの取れた内容となっております。

2016ミス・ユニバース・ジャパン選考の前日に、応援の意味を込めて20名のファイナリストをご招待し、第一弾メニューをお召し上がりいただきました。可愛らしい見た目とヘルシーさにご好評いただいた反面、美と健康への意識の高い彼女達からは、「筋肉にもなる赤身のお肉料理が加わるとよい」「お肉を使っても、美と健康に良い料理があると嬉しい」という“肉”もしっかり摂りたいという意見が相次ぎました。また、「野菜は常にしっかり摂るようにしている」「少量で満腹感を得られるとよい」という意見もあり、食事を楽しみつつも、バランスそして効率よく多くの食材を食べることで総合的な美しさを追及していることが分かりました。

第一弾は、鮮やかな彩りに加え、ビタミンや食物繊維などを豊富に含むヘルシーな食材として人気が高まっているエディブルフラワーを主役に、前菜、スープ、魚料理、デザートとの全4品のコース料理をご用意いたしました。「バラ」「キンギョソウ」「パンジー」「スマイレ」「ラベンダー」のほか、13種類のハーブも使用。これほどの草花を用いているにもかかわらず、しっかりとした味わいが隠れていて、見た目と味わいのギャップも楽しめる内容となりました。

植物が持つ秘めた力により体の内側から美と健康へと導きつつ、総合的にバランスの取れた食事へと進化した第二弾。さらなる幸福のひとつときをお届けします。



2016ミス・ユニバース・ジャパンファイナリスト



第二弾「ハーブ&エディブルフラワー」

■筋肉になる“肉”ヘルシーな“野菜”そして栄養価の高い“エディブルフラワー”

全体的に、蒸す、ゆでる、グリルすることで極力油を使わずに仕上げました。調理過程で美味しいところを一滴たりとも逃さぬよう凝縮させ、少量でも栄養をたくさん得ることができるようにしています。

前菜 トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼに、イチゴ、ドライアプリコット、ハーブ、エディブルフラワーを散らしたワンプレートサラダ。ローズの香りとフランボワーズの甘酸っぱさに、バルサミコの酸味が加わり、女の子ゴコロをくすぐる一品です。しっかりと食材を噛みしめるので、満足感も高い前菜です。



スープ 白ワイン蒸しにしたアサリ、イカ、白身魚などのシーフードに、お好みでハーブ&エディブルフラワーを散らせ、レモングラスのハーブティーとフィッシュストックを煎じたものを、まるで紅茶を注ぐかのようにポットからココットに注いで仕上げるワクワク感のあるもの。魚介のエキスが凝縮されたなかにレモングラスが加わり、旨みと香りが同時に口の中に広がります。



メイン 脂を極力落としたオーストラリア産サーロインのグリルと真空調理により味と栄養が凝縮された野菜を、ポーチドエッグの半熟の黄身とオランダーズソースに絡めてお召し上がりいただきます。数種の野菜のコンフィ、サフランで色付けたキヌア、そしてハーブ&エディブルフラワーをお好みにソースと和えて、一口ごとに異なる味わいを楽しむことができます。



デザート 二種類のマカロンとフルーツシュゼットに、蝶々やてんとう虫があしらわれた小さな箱庭のような一皿。シュゼットではミント香るシロップとメロンやキウイが、マカロンではスマイレとブルーベリー、ベルベヌとピーチという、ハーブとフルーツの組み合わせが幸せを感じられる甘さと華やかな香りを演出します。



また、お食事とご一緒にお楽しみいただけるオーガニックハーブティー 5種も別途揃えております。

バナナの10倍の食物繊維を含む「バラ」、イチゴの4倍のビタミンCを含む「キンギョソウ」、ビタミンAを含む「パンジー」ほか「チコリ」「ディル」「チャービル」など、添えられたハーブ&エディブルフラワーが、前菜からデザートまで可愛らしい彩りと、心潤す香り、そして栄養をプラスする、美と健康を追求する方々に向けたディナーコースです。

■2016 ミス・ユニバース・ジャパン

各都道府県の予選大会を勝ち抜いた“ファイナリスト”たちが、今年2月、ホテル椿山荘東京での2週間に及ぶビューティーキャンプで、美と健康、知性、立ち振る舞いに磨きをかけ、3月1日、最終選考である「日本大会」に挑みました。今年は、滋賀県代表の中沢沙理さんが日本代表となりました。今年もホテル椿山荘東京は「2016 ミス・ユニバース・ジャパン 会場提供サプライヤー」を務めました。

■カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」シェフ 植田幸司 プロフィール

帝国ホテルを経てフランスに渡り2年余り修行。帰国後、レストラン タイユバン・ロブションで2年間勤務。その後フォーシーズンズホテル椿山荘 東京（現：ホテル椿山荘東京）に入社。メインダイニング勤務中に、パリにあるフォーシーズンズホテルジョルジュサンク内レストランでの研修や、フランス南西部バスク地方のビアリッツにある高級ホテル ホテル・デュ・パレにて1年の研修修行により技や感性を磨く。

2013年より、ホテル椿山荘東京 カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」シェフに就任する。食品化学への興味関心より、昨年はスーパーフードを使ったコース料理を考案。大好評を得て、本年も第二弾を展開。

その流れより今回考案したのが、ハーブ&エディブルフラワーのコースメニュー。

「自然の植物の持つ秘めた力が美容&健康に如何に作用し、それぞれの持つ栄養や香りがどのように作用してひと時の幸福感を与えてくれるかを知るきっかけに成れるようなメニューにしたい」と思い考案しました。」

<メニュー概要>

「ハーブ&エディブルフラワー」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年4月25日(月)~6月30日(木)
- 時間 : 17:00~L.O.22:00 ※事前ご予約制となります。
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : 6,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー :
 - ・フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼサラダ
 - イチゴとセミドライアプリコット
 - ローズとフランボワーズのヴィネグレット
 - ・レモングラス香るシーフードココット白ワイン蒸し
 - ハーブとエディブルフラワーのトッピング
 - ・オーストラリア産サーロインのグリル タイム風味の野菜のコンフィ
 - オランダーズソースを纏ったポーチドエッグ
 - フレッシュオレガノとサフランキヌアとともに
 - ・フルーツシュゼット ミントシロップ添え
 - 2色のマカロングラッセ スミレとブルーベリー ベルベヌとピーチ
 - ・コーヒー、紅茶またはハーブティー

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：眞田・内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com