

## 総料理長 飯村 功、日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会主催の 「Best Dish for 2017」シルバーアワードを受賞！ 受賞を記念して、同作品を5/7(月)～6/30(土)に期間限定販売

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1、総支配人：笹井 高志）では、このたび、当ホテル総料理長の飯村 功による「オマールブルーと里芋のガトー キャビア添え ターメリックの香るエッセンス」が、日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会主催の「Best Dish for 2017」においてシルバーアワードを受賞いたしました。そこで、今回の受賞を記念して、1階シェフズダイニング「シンフォニー」にて、2018年5月7日（月）～6月30日（土）までの期間限定で、同作品を商品化し販売いたします。

### ■海・山・庭園の3要素が華やかに饗宴！総料理長の受賞作品を期間限定で商品化

ヨーロッパで獲れる青みがかった体色が特徴で、オマール海老の最高峰と評されている“オマールブルー”をメインに、日本人にも馴染みの深い里芋を合わせました。

濃厚な甘みと旨味、豊かな香りが特徴のオマールブルーのトップには、オマールブルーの卵を使用した「チュイル」とキャビアを合わせることで、香りと食感の変化もご堪能いただけます。

ディッシュには花をあしらひ、“海と山、そして庭園”、それぞれの風景を連想し、その情景とともに料理を楽しんでいただけるように考案された、繊細な味わいと華やかな逸品です。シャンパンや白ワインと合わせて、ぜひこの機会にご賞味ください。



### 【日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会「Best Dish アワード」とは】

同協会は、素晴らしい料理とワインの真価を認める、世界中の料理人や美食家達からなる、伝統と格式を持った国際美食団体であり、騎士団です。本部はフランス・パリ、日本本部は1977年に設立されました。「Best Dish アワード」は、同協会が年数回開催するオフィシャルディナーに出品された料理から1年を通じて評価の高い作品が表彰されます。

### ■総料理長「飯村 功」について

- 1989年 ロイヤルパークホテル開業時に入社  
「パラッツオ」「シンフォニー」「宴会部門」にて調理を担当
- 2000年 在米日本国大使館 公邸料理人として出向
- 2001年 ロイヤルパークホテル調理部 課長、次長、部長と昇進を重ねる
- 2014年 総料理長就任、現職



### ■「オマールブルーと里芋のガトー キャビア添え

#### ターメリックの香るエッセンス」販売概要

- ・期 間 2018年5月7日（月）～6月30日（土）
- ・店 舗 1階シェフズダイニング「シンフォニー」
- ・料 金 ￥5,702（￥4,800）

※2日前までに要予約。

※表示価格には、サービス料（10%）・消費税が含まれます。（ ）内は本体価格です。※写真はイメージです。

＜本件のお問い合わせ先＞

株式会社ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課 真野  
東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1 TEL:03-3667-1113(直通) <https://www.rph.co.jp/>