



コースや会席料理の最後を締めくくるデザートがお楽しみという方も多いのではないのでしょうか。

KKRでは、令和5年6月から9月にかけて、デザートテーマとした料理コンテストを実施しました。

デザートコンテスト結果発表

秋から冬の記念日におすすめしたいデザート

★応募44作品の中から選ばれた最優秀作品はこちら！



バニライス

ラングドシャ

最優秀賞
KKR
ホテル東京

petit
bouquet

プティ・ブーケ
山本正章 作

ラズベリーソース

マロンクリーム

渋皮付き栗甘露煮

ベルローズ

黄栗甘露煮入り
カスタードクリーム

秋の食材のテーマに栗を使いました。
滑らかに仕上げたカスタードクリームをクレープ
で包み込み、国産の栗ペーストを使ったマロンク
リームをモンブラン風に絞りました。

12階展望レストラン「芙蓉」の
ランチでのデザートバイキング
や、パーティで提供しているデ
ザートは、お客様から高い評価
をいただいています。

今後もお客様に喜ん
でいただけるよう、
初心を忘れずに精進
していきます。

セルフィーユ

コルネ型に焼いたラングドシャの中に
バニライスを入れ、花束をイメージし
て添えました。

記念日に召し上がっていただきたい秋の
デザートプレートです。

金箔

KKR ホテル東京
総支配人 高木 裕一

KKR ホテル東京
山本 正章



サツマイモとほうじ茶の
マリアージュ
ムース・アン・テ・ノワール
松本 隆志 作



素揚げ素麺



チョコレートモールド

五郎島金時と
加賀棒茶のムース

マイクロリーフ



フルーツグラノーラと
エディブルフラワー

地元の食材のほうじ茶と秋に実るサツマイモを使い、地産地消を意識したメニューに仕上げました。
フレンチコース料理の最後のメをサツマイモの甘みと、ほうじ茶の香りで楽しんでいただける一品になっています。

地産地消を意識し、地元食材を利用しました。
今後もお客様に喜んでいただける料理を提供できるよう、ますます励みたいと思います。

KKRホテル金沢
松本 隆志



KKRホテル金沢
総支配人 池田 和之

松本さんは、お子様ランチコンテストでも優秀賞を受賞しています。
テイクアウトのケーキや食パンの販売など、いろいろなアイデアを出してくる調理師さんです。

かぼちゃ(くりまさる)プリン

かぼちゃチップ

ういろうパイ



苺ソース

リンゴのコンポート

地元の食材・名産品を使用したメニュー構成となるよう、ういろうとかぼちゃ(くりまさる)、リンゴをアレンジしながら作成しました。



ういろうパイと
地元食材を使用した
和ごころプレート
富田 太郎 作



富田料理長はお子様料理コンテストの入賞、前菜料理コンテストの特別賞に続いての連続受賞です。
「ういろうパイ」の手作りういろうは特に絶品です。

KKR山口あさくら
支配人 進 寛



KKR山口あさくら
料理長 富田太郎

「地元の名産」「季節感」「栄養価の高い食材」3つのポイントを意識し、お客様の印象に残るものになるよう工夫しました。

デザートコンテストの審査項目

- ① 実際に30人程度を提供できる内容であるか
- ② 見栄え良く印象に残る内容であるか
- ③ 季節感を表現できているか
- ④ 実際に食べてみたい内容であるか
- ⑤ 会席料理・コース料理で提供する品として適正なグレード感・量であるか

KKR ホテルズ&リゾート本部で左記5つの審査項目について採点を行い、上位入賞作品(1位から3位)を選出しました。

上位3作品に選ばなかった作品から特色のある6作品を選出し、特別賞を授与しました。

※公平性に配慮し、厳正かつ慎重に審査しました

特別賞
KKR
ホテル東京
Anniversary
Rose
大久保 晴菜 作

グレナデンシロップで香り付けしたりんごのコンポートをバラの形にし、バニラの香りのするゼリーに閉じ込めました。ゼリーの下には紅茶のムースを。シナモンのクランブル(クッキー)をちりばめ、いろいろな食感を楽しむことができます。



特別賞
KKR
ポートヒル横浜
洋梨のベルエレーヌ風
林檎の薔薇を添えて
横山 雄一 作

洋梨を檸檬やバニラの香りのシロップで煮て冷たく冷やし、バニラアイスとチョコレートソースと共にのお出しします。旬で美味しい林檎は薔薇に見たてて盛り付けました。



特別賞
KKR
京都くに荘
ラ・フランスムースと
二色のソース
田内 英次 作

ラ・フランスを本来の風味と甘味をいかし、ムースに仕上げました。ラ・フランスの甘さを引き立てるよう、酸味の強い苺と林檎を選び記念日らしい紅白2色のソースに仕上げました。



特別賞
KKR
ホテル大阪
菊酒で祝う
和素材のデザート
中井 康祐 作

重陽の節句(9月9日)に長寿を願い、日本人が古くから嗜む菊酒をデザートにして表現しました。また、みそ・抹茶・さつま芋などを使い、秋から冬の季節感を演出しました。



特別賞
KKR
ホテル熊本
贅沢なひととき
Le Moment de Luxe
山田 崇貴 作

ムースにした洋梨をキャラメルクリームでコーティングし、洋梨と紅はるかをジャム状にしたマーマレードをアーモンドサブレットとアーモンドスポンジで挟んだ上にのせました。



特別賞
KKR
ホテル熊本
つくばい
蹲踞凍る
志垣 利輝 作

蹲踞(手水鉢)の氷を水もちで表し、柿バター焼き熨斗餅巻き、唐芋芝揚げ、網笠柚子、いちご州浜最中で木々の枝や木の葉も枯れ落ち少し霜が降りた日の景色を表現しました。



コンテスト受賞デザートを実際にご賞味ください

●小学生以下の宿泊料金は、施設にお問い合わせください。

●お料理の内容は、仕入状況により変更となる場合があります。

●全ての施設が全室禁煙です。

●写真は全てイメージです。

東京都
竹橋

KKRホテル東京

皇居に隣接、東京駅からアクセス良好

東京都千代田区大手町1-4-1
☎03-3287-2922

夜景とともにフランス料理とデザートをご賞味ください

最優秀賞デザート付ディナープラン

1泊2食 平日のみ	1室2名(ツイン・ダブル)
東京プレミアムプラン	24,500円
パレスフレンチプラン	18,800円



デザート

食事 ●東京プレミアムプラン:飛騨牛の特選コース ●パレスフレンチプラン:伝統的なフランス料理を現代風にアレンジ ※通常のデザート付パレスフレンチプランはお1人様18,300円

条件 11/10~12/21(土・日・祝日を除く) / 2日前までに要予約

日帰りお祝い会食プラン

フランス料理+受賞デザート(飲み物別)

お1人様あたりの組合員料金

8,100円~11,500円

★個室宴会場利用(2時間30分)
★写真スタジオでの集合写真プレゼント
★ご宴席ご会食割引券使用で上記からさらに1,000円引
※6名様から利用可 / 7日前までに要予約

パンケットセールス課 ☎03-3287-2932

12/21まで



料理イメージ

神奈川県
横浜

KKRポートヒル横浜

神奈川県横浜市中区山手町115 港の見える丘公園

港の見える丘公園に隣接する結婚式のできるホテル

☎045-621-9684

コンテスト特別受賞デザート付のゴージャスフルコース

秋を贅沢に堪能!ご褒美プラン

1泊2食	1室2名~
平日	17,500円
土・休前日	20,000円



デザート

食事 ●神奈川県産やまゆり牛のステーキ ●洋梨のベルエリーヌリングのバラを添えて(受賞デザート) など ※受賞デザートは数量限定(なくなり次第終了)

条件 11/10~11/30 / 山手側和室利用 / 海側和室・洋室ツイン利用は要問合せ / 3日前までに要予約



やまゆり牛のステーキ

石川県
金沢

KKRホテル金沢

金沢公園の前、兼六園・ひがし茶屋街も徒歩圏内

石川県金沢市大手町2-32
☎076-264-3261

今が旬の珠玉の作品をぜひ堪能ください

デザートコンテスト優秀賞 受賞記念プラン

1泊2食	1室1~3名
全日	17,300円

食事 洋食コースのデザートは、受賞作「サツマイモとほうじ茶のマリアージュ ムース・アン・テ・ノワール」

条件 11/10~12/26
※別途、宿泊税(1泊あたり200円)をお預かりします



洋食コース

山口県
湯田温泉

KKR山口あさくら

自家源泉アルカリ性単硫黄温泉でお肌スベスベ

山口県山口市神田町2-18
☎083-922-3268

デザートコンテスト入賞の料理人イチオシ

入賞デザート付 欲張り大漁まつりプラン

1泊2食	平日	土・休前日
1室1名~	19,750円	21,750円

食事 ●豪華刺身8点盛 ●牛すき焼き ●季節の釜飯 など(全10品)
★「泊まっ得!を見た」と電話で予約されると、デザートコンテストで入賞の食材を一部使ったデザートをご用意 ※別途、入湯税(1泊あたり150円)をお預かりします

条件 11/10~11/30 / 3日前までに要予約 / 優良賞デザートは電話予約限定



お刺身

熊本県
熊本

KKRホテル熊本

熊本城を目前に臨み、繁華街まで徒歩10分

熊本県熊本市中央区千葉城町3-31
☎096-355-0121

ご宴会後の宿泊にもおすすめ

朝食付プラン

1泊朝食付	1室2名~
平日	8,250円
土・休前日	9,250円

食事 人気の朝食バイキング
条件 11/10~12/20 / 熊本城側客室利用は1名様プラス750円



洋コースデザート



和会席デザート

特別賞デザート付宴会コース

和会席or洋コース

一般 **10,180円** 組合員 **9,180円**
ご宴席ご会食割引券使用で8,180円(税込 / 料理のみ) ※10名様から利用可

12/20まで

KKRホテルの料理教室

プロならではのコツやひと手間をご紹介します

- KKRホテル大阪 親子で楽しむパティシエ体験(12/3・12/10) 和田シェフの洋食(毎月3回)、泉料理長の和食(毎月2回)
- KKRホテル博多 萌木の自宅で再現できる日本料理(11/22)
- KKRホテル熊本 中国料理長 兼行辰広の中国料理教室(11/21・12/19)

※詳細は決定次第、各ホテルのHPやSNSでご案内します。

KKRホテル博多
和創り「萌木」の
料理長山口聡士
料理教室

料理実演と
会席料理の食事会
(令和5年8月30日実施)



鱈の塩焼き梅醤油添え

※プラン料金は、特別な表記がない限りオプション等追加料金もお一人様あたり(消費税込)の料金です ※お問合せ・ご予約は、直接各宿泊施設へお電話ください(「KKRを見て」とお伝えください)
※特に明記のない場合、「平日」は日~金曜日を、「休前日」は土曜日、祝日の前日と祝日の金曜日を指します ※B:客室内バス(お風呂)あり T:客室内トイレあり