第979号　毎月1回10日発行

K　K　R

泊まっ得! TOMATTOKU
KKR Hotels & Resorts

KKRでは調理師の技術の向上、料理研究、開発の機会として、料理コンテストを実施しました。
会席料理やコース料理の食後または食間に、思わず注文したくなるようなアラカルト（別注料理）は印象に残りやすく、調理師の技能やセンスが問われる一品となります。

料理コンテスト結果発表

テーマは アラカルト（別注料理）

応募39作品の中から選ばれた最優秀作品はこちら！



KKR
山口あさくら
炙り河豚と
地野菜の
サラダ仕立て
山本 崇道 作
最優秀賞



一晩寝かすことで旨味を増した河豚の身は、炙ることで水分を飛ばし旨味が凝縮した味に変わります。
盛り付けは地元の野菜にこだわり、食感も楽しめるようにしました。
ポン酢、出汁、バターを合わせたソースの味付けは、冷酒とも相性抜群。山口のお酒は種類も豊富ですのでペアリングもおすすめです。

山口の食材で有名な河豚料理としては斬新な見た目と調理方法であり、河豚ならではの歯ごたえ、地元野菜とポン酢との相性もバツグンに良く、何よりもジューシーで河豚の旨味が凝縮された最高の一品です。
山口へお越しの際は、思い出の一品として是非、お召し上がりいただければ幸いでございます。

KKR山口あさくら
支配人 山縣 忠司



『山口といえば河豚！』をなんとか違う形で表現したく、試行錯誤を重ねた末、今回の作品が完成しました。
この受章を励みにこれからもより一層、精進して参ります。

KKR山口あさくら
山本 崇道

KKR
ホテル熊本

馬肉のタルタル

橋本 祐希 作

優秀賞





馬肉のタルタルは、熊本でもあまり聞かない料理で、斬新で素晴らしと思います。
橋本さんは、日頃から調理技術の研鑽に邁進しており、今後益々の活躍を期待しています。



料理コンテストは様々な方々の作品が見ることができ、大変勉強になります。これからも美味しい食事が提供できるよう、日々頑張っていきたいと思います。

KKRホテル熊本
総支配人 高野　寛

KKRホテル熊本
橋本 祐希

熊本を代表する食文化である馬肉を主役に、県産野菜や地元の食材を組み合わせました。
和と洋を織り交ぜた現代的な一皿として、このホテルでしか味わえない名物料理を目指しました。

KKR
ホテル熊本

王道伝承 特製太平燕

黄　小平 作

優良賞





熊本産の豊かな食材を活かし、スープから徹底的にこだわり抜いた「王道」の太平燕です。
地元の親鶏やガラをじっくり煮出した、あっさりしつつも深いコクがある特製スープが特徴です。

太平燕は、ヘルシーで子どもから大人まで幅広く食べられている熊本のソウルフードです。
今回は、太平燕を全国の人に知って貰いたい思いもあり、黄さんオリジナルで造成した一品です。



今回の受賞を糧に、今後もより一層美味しい料理を目指し、お客様に喜ばれる料理作りに精進して参ります。

KKRホテル熊本
総支配人 高野　寛

KKRホテル熊本
黄　小平

特別賞

KKRかわゆ

エゾシカの天ぷらと野菜のあちゃら漬け

宮崎　尚士　作

北海道産の鹿もも肉を天ぷらに仕立てました。オホーツク海の昆布塩を添えておりますので、お好みで付けてお召し上がりください。

彩り豊かな野菜は2～3日甘酢に漬け込み、あちゃら漬けにしました。鹿肉の旨味とあちゃら漬けの程よい酸味がよく合いますので、ぜひご一緒にお楽しみください。



特別賞

KKRホテル金沢

牛茄子素麺

入本　連治　作

石川県の郷土料理「茄子素麺」をアレンジし、牛肉を加えることでコク深い味わいに仕上げました。

揚げ茄子に牛肉や椎茸の旨味が染み込み、素麺とともにお楽しみいただけます。

彩り豊かな野菜を添え、季節に合わせて夏は冷やして、冬は温かくご提供いたします。



特別賞

KKR道後ゆづき

伊予 みかん寿司

兵頭　慎二　作

愛媛県を代表する食材であるみかんと鯛を組み合わせた創作寿司です。

ポンジュースで炊き上げた酢飯に鯛や彩り豊かな具材を合わせ、みかんの形に仕立てました。

みかんの爽やかな風味と鯛の上品な旨味が調和した、見た目にも楽しい一品です。



特別賞

KKRホテル熊本

MARIAGE（マリアージュ）

南阿蘇村ルバーブと天草産車海老の調和

山本　秀虎　作

「マリアージュ」はフランス語で“調和”を意味します。

南阿蘇産ルバーブと天草産車海老を彩り豊かな野菜とともに一層ずつ丁寧に重ねたテリーヌに仕立てました。

ルバーブの爽やかな酸味と車海老の上品な甘味が調和し、多彩な食感や風味をお楽しみいただけます。



コンテストの審査項目

① 写真を見て「食べてみたい」と感じる魅力があるか
② 価格に見合う満足感が得られる内容であるか
③ お客様からの注文に幅広く対応できる実用性があるか
④ 地域食材を活かし、施設を代表する一品となる可能性があるか
⑤ 独自の発想や創意工夫が感じられるか

ＫＫＲホテルズ＆リゾーツ本部で左記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作品に選ばれなかった作品から特色のある4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

料理コンテスト受賞作品を実際にご賞味ください



エゾシカの天ぷらと野菜のあちゃら漬け

販売期間 11/1▶11/30

1人前 1,200円

全ての１泊２食付宿泊プランのご夕食時に、別注料理としてご予約いただけます

★ご予約は当日17:00まで
●２食付のご宿泊者限定



プラン一例 なごみ御膳プラン
1泊2食 1室2名～ 10,300円～
※別途、入湯税150円、宿泊税100円

宿泊プランの検索はコチラ▶

KKR かわゆ ☎015-483-2643

炙り河豚と地野菜のサラダ仕立て

販売期間 11/1▶1/31

1人前 1,320円

全ての１泊２食付宿泊プランのご夕食時に、別注料理としてお召し上がりいただけます



●1日限定10食
●２食付のご宿泊者限定

超激得連泊企画
2泊以上の連泊で全プランが1泊目から更に2,500円引
（平日1日限定3組）
●1/4から2,000円引

宿泊プランの検索はコチラ▶

KKR 山口あさくら ☎088-922-3268

馬肉のタルタル

販売期間 11/1▶12/31

1人前 1,650円

日本料理「まつり」にて単品メニューとしてご注文いただけます



●２食付ご宿泊プランご利用者は別注料理として注文可
●お食事のみのご利用も可能です
●毎週水曜日は定休日

プラン一例 くまもと会席プラン
1泊2食 1室2名～ 12,800円～
※別途、宿泊税200円

宿泊プランの検索はコチラ▶

KKR ホテル熊本 ☎096-355-0121

KKR ポイントカードのポイントや健幸ポイントクーポンが使えます
KKR ホテルズ＆リゾーツでランチタイム

★ポイントやクーポンの有効期限をお確かめください

KKR はこだて
●レストラン五稜 ※事前予約制

KKR ホテル東京
●展望レストラン芙蓉
●日本料理たけはし 土日祝休
●カレーステーションリラ 土日祝休

KKR 逗子松汀園
●大正館で贅沢ランチ 不定休 ※事前予約制

KKR 鎌倉わかみや
●レストラン有磯 不定休

KKR ホテル熱海
●レストランランコントル 月火木休

KKR ホテル金沢
●レストランアイビス

KKR ホテル名古屋
●レストラン名城観

KKR ホテルびわこ
●レストランラン湖風 ※事前予約制

KKR ホテル大阪
●レストラン聚楽庵 月曜休

KKR 山口あさくら
●和風レストランほたる 水曜休

KKR ホテル博多
●和創り萌木 水曜休
●レストランアルカモン 火曜休
※共に祝日は営業

KKR ホテル熊本
●日本料理まつり 水曜休
●レストランロータスガーデン 月曜休
※水曜中華のみ、木曜洋食のみ

※年末年始は特別営業または休業とさせていただきます

▲UP