

2009年7月

< 報道関係各位 >

ベテランシェフが月替わりで旬のテイクアウト料理をご提案

**シェフズガーデン ~『シェフが競う自慢の一品』~**  
**ご自宅で楽しむ、夏の料理長のお勧め料理8品**

【販売開始】2009年8月1日(水)

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京のテイクアウト専門コーナー「シェフズガーデン テラス」および「シェフズガーデン カメリア」では、ホテルオークラ東京を代表する8人の熟練したシェフがそれぞれこだわりの月替わりメニューをご自宅でお楽しみ戴ける「シェフが競う自慢の一品」をスタートいたします。



上段左より 「豚肉のフレンチ角煮」 「日南鶏の網焼き ピリ辛夏野菜添え」

中段左より 「ソフトシェルクラブの唐揚げ 8種のスパイステイストで」 「夏の彩り野菜  
トムヤンクンのゼリー寄せ」 「まこも筍の牛肉はさみ焼き」

下段左より 「若鶏モモ肉のソテーエスニック風 スパイシーピラフ添え」 「ペンネ・ペペ  
ロンチーノにスパイシーなラタトゥイユを添えて」 「天使海老とかじきまぐろのボワレ カ  
レー風味のソース」

## ホテルオークラ伝統の味をお手軽にご家庭でも

ホテルのテイクアウト料理へのニーズの高まりを受け、ホテルオークラ東京では従来のテイクアウトコーナーを3倍の面積に拡大(115㎡)、2002年にシェフズガーデン テラスをオープンいたしました。その後2007年にはシェフズガーデン カメリアがオープン。さらに高まる需要を背景に2008年にはシェフズガーデン テラスをリニューアルいたしました。

従来の約330種の定番メニューに加え、ホテルオークラ東京伝統の味を継承する8人の幹部シェフが自らメニュー開発に携わり、季節に応じた新鮮な食材をぜいたくに使った月替わりのメニューが登場します。

8月は第1弾として「夏を乗り切るパワフルフード」をテーマに8種類の新メニューをご用意致しました。

## 東京 23 区内へのデリバリーにも対応

シェフズガーデンのメニューをご家庭やオフィスでよりお手軽にお楽しみいただけるように、デリバリーも承っております。東京 23 区内(ホテルオークラ東京から1時間以内)であれば所定のデリバリー代の追加でお届けいたします。

デリバリー料金一例	港区・千代田区	¥1,575 ~ ¥4,515
	渋谷区	¥2,205 ~ ¥4,515
	江東区	¥3,570 ~ ¥6,930
	品川区・目黒区	¥4,515 ~ ¥6,930
デリバリー受付時間	11:00 ~ 19:30	
お問合せ先	シェフズガーデン カメリア (Tel: 03-3224-6654)	

### **シェフズガーデン『シェフが競う自慢の一品』概要**

【販売開始】 2009年8月1日(水)

【場 所】 シェフズガーデン テラス  
本館1階 テラスレストラン内  
TEL: 03-3224-6653  
(営業時間) 7:00 ~ 21:00

シェフズガーデン カメリア  
別館1階 ダイニングカフェ カメリア内  
TEL: 03-3224-6654  
(営業時間) 6:30 ~ 24:00

(販売開始時間: 両店共通)

パン 9:00 より、ケーキは 11:00 より、デリカテッセンは 11:30 より販売しております

## 《8人のシェフとメニューのご紹介》

豚肉のフレンチ角煮	谷内 雅夫	¥1,155
<p>1973年 入社 ホテルリッツ、レストランアピシウス(パリ)、ラ・ベル・エポック シェフなどを経て 宴会シェフ。1982年 オランダ新人料理コンクール優勝</p> <p>「一度ゆでてから煮込んだ豚の三枚肉は余計な脂分を感じさせません。とろける脂分をマデーラ酒の風味が一段と引き立てています」</p>		
日南鶏の網焼き ビリ辛夏野菜添え	林 匡昭	¥1,155
<p>1973年入社 ホテルオークラアムステルダム出向、オークラフロンティアホテルつくば総料理長などを経て 宴会シェフ。1995年 日本氷彫刻冬季大会団体戦優勝。</p> <p>「ピリッと辛い夏野菜とニンニク、生姜の香りをつけた日南鶏の網焼きで夏バテ防止！」</p>		
ソフトシェルクラブの唐揚げ	秋山 肇	¥1,050
<p>8種のスパイステイストで</p> <p>1974年入社 フォレストイン昭和館総料理長、ダイニングカフェ カメリアシェフなどを経て 宴会シェフ。 ガストロブラハ'90世界料理オリンピック優勝</p> <p>「スパイシーな味付け、食卓にはあまり並ばないソフトシェルクラブの味と食感を楽しめます」</p>		
夏の彩り野菜 トムヤンクンのゼリー寄せ	市田 雅巳	¥840
<p>1983年入社 ホテルオークラアムステルダム出向、在日米国大使館公使公邸シェフなどを経て オーキッドルームシェフ。 2002年 V&amp;S VINEXPO 2002 料理コンクール準優勝</p> <p>「タイの代表的スープであるトムヤンクンをゼリー寄せにして、辛みの効いたパンチのあるオードブルです」</p>		
まこも筍の牛肉はさみ焼き	善養寺 明	¥1,050
<p>1973年入社 フランス研修、ホテルオークラ東京ベイ出向などを経て宴会シェフ。</p> <p>2006年 日本司厨士協会アカデミー銀賞</p> <p>「ニンニクの香りを閉じ込め、ソースに黒コショウとマスタードを使った食欲を引き立たせる一品です」</p>		
若鶏モモ肉のソテーエスニック風	小島 淳	¥945
<p>スパイシーピラフ添え</p> <p>1978年入社 ホテルオークラアムステルダム出向、青山ダイヤモンドホール総料理長などを経て テラスレストラン シェフ</p> <p>「エスニック風味の若鶏とスパイシーピラフの組み合わせがパワフルです」</p>		
ペネ・ベペロンチーノにスパイシーな	大島 直樹	¥1,050
<p>ラタトゥイユを添えて</p> <p>1982年入社 スペインアンダルシア研修、オーキッドルーム アシスタントシェフなどを経て ダイニングカフェ カメリアシェフ</p> <p>「風味豊かなペペロンチーノに、夏を乗り切るためにも食欲の出る夏野菜のラタトゥイユを添えました。」</p>		
天使海老とかじきまぐろのポワレ	池田 順之	¥1,260
<p>カレー風味のソース</p> <p>1978年入社 ホテルオークラアムステルダム出向などを経てラ・ベル・エポック シェフ</p> <p>「今が旬のかじきまぐろをオリーブオイルで低温で焼き上げ、ジューシーに仕上げた一品。夏場に元気になるカレー風味のソースと見た目にも鮮やかな3色のピーマンを添えました」</p>		



### 《8人のベテランシェフ達》

左より善養寺シェフ、林シェフ、谷内シェフ、秋山シェフ（宴会シェフ）小島シェフ（テラスレストランシェフ）池田シェフ（ラ・ベル・エポックシェフ）市田シェフ（オーキッドルームシェフ）大島シェフ（ダイニングカフェ カメリアシェフ）

#### 報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部  
プロモーション統括課 広報チーム 鈴木・天野  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731

#### 一般の方からのお問合せ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111（代表）

#### ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>