



TOKYU HOTELS
CUISINE COMPETITIONS

第22回 東急ホテルズ料理コンテスト グランプリ受賞作品

ランチセット

- ・先附
- ・茶碗蒸し
- ・お造り
- ・みやぎサーモンの
春煙仕立て
- 桜の和風えすぷーま添え -
- ・ご飯
赤出汁
香の物
- ・アイス、羊羹



みやぎサーモンの春煙仕立て - 桜の和風えすぷーま添え -

とろけるような食感と甘みのある肉質が特徴の「みやぎサーモン」。塩麴で下味をつけた身に、練ったおからと香りづけの桜の葉をまとわせて短時間蒸しました。桜の香りを移した豆乳餡を茶筌で泡立てた和製"えすぷーま"をかけてお召し上がりください。

販売価格： ¥4,000

- ・表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ・写真はイメージです。



グランプリ受賞

セルリアンタワー東急ホテル
和食調理 池田喬
(サービス 熊谷久美子)



PR TIMES

桜丘

JAPANESE CUISINE
SAKURAGAOKA

第22回 東急ホテルズ料理コンテスト
グランプリ受賞作品



みやぎサーモンの春煙仕立て
- 桜の和風えすぷーま添え -

とろけるような食感と甘みのある肉質が特徴の「みやぎサーモン」。塩麴で下味をつけた身に、練ったおからと香りづけの桜の葉をまとわせて短時間蒸しました。桜の香りを移した豆乳餡を茶筌で泡立てた和製「えすぷーま」をかけてお召し上がりください。

販売価格： ¥2,400

- ・表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
- ・写真はイメージです。



グランプリ受賞

セルリアンタワー東急ホテル
和食調理 池田喬
(サービス 熊谷久美子)

- 宮城県産特別純米酒「蒼天伝」付き ¥4,200
- 各会席料理のメニュー変更も承ります
焼物 → みやぎサーモンの春煙仕立て
「Japanese Cuisineコース」 ¥12,000
「藍会席」 ¥23,000