

# The competition of three chef's Valentine dinner 七園シェフのバレンタインディナーの競演



2018年 第9回 エスコフィエ・フランス料理コンクール ファイナリスト

## 塚田 英生が創る 和・洋・中ディナーの競演

エスコフィエ・フランス料理コンクールは、一般社団法人日本エスコフィエ協会が主催する、稀代の名料理人、オーギュスト・エスコフィエ氏の功績をたたえ、後世にその理念とフランス料理の技術、伝統を伝え、料理人の育成、食文化の充実と発展に貢献を目的に2002年に誕生した料理コンクールです。

### Activity History

#### 塚田英夫の経歴

1978年生まれ 出身地 埼玉県

浦和ロイヤルパインズホテル入社

ホテルグランビア京都を経て

セントレジスホテル大阪 ビストロルンチ ル・ドール シェフ・ド・パーティ

ハイアットリージェンシー京都 THE GRILL 副料理長

ホテルヒューイット甲子園 副総料理長 現在に至る

#### 主な受賞歴

第13回メートル・キュイジーヌ・ド・ジャン杯 3位

第5回エスコフィエフランス料理コンクール ファイナリスト

2007年国際料理コンクール ポキユーズ・ドール JAPAN

セミファイナリスト

2018年第9回エスコフィエ・フランス料理コンクール

ファイナリスト

### MENU

和洋中のスペシャルティ オードブル・ヴァリエ  
本舗珈琲

エスコフィエ・フランス料理コンクール出品料理

ポム・ドフィューヌを鱈仕立てにした真鯛のロースト  
海の幸のムースリース詰め  
エストラゴンとブルノワゼット香る  
ジュドポワソン

海藻フォカッチャ

真冬の小さいかき氷

短角牛フィレ肉のグリル  
フォアグラ香る苺クリームソース

ピーズとクランベリーのリュスティック

濃厚チョコレートアイスを和洋中のスパイスで…

コーヒー

※お料理に合わせましたスパークリングワイン・  
白ワイン・赤ワインも含まれております。

2019年2月14日(木)

18:30 受付

19:00 開始

お一人様 ¥10,000

予約制

プレミアムチケットご利用頂けます。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会  
第9回 エスコフィエ・フランス料理コンクール表彰式



#### 山下 匡次の経歴

セントレジスホテル宴会和食料理長 ケンゾーエステイトでワインと出会い、日本料理とのマリアージュの取り組みを経てホテルヒューイット甲子園 七園統括料理長

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。



#### 山本 勝己の経歴

リーガロイヤルホテル東京 中国料理「皇家龍鳳」料理長  
を経てホテルヒューイット甲子園  
七園中国料理 料理長



《七園》ご予約・お問い合わせ Tel.0798-45-3150

ランチ

【平 日】11:30~15:30(14:30L.O.)  
【土・日・祝日】11:00~15:30(14:30L.O.)

ディナー

【平 日】18:00~22:00(21:00L.O.)  
【土 日】17:00~22:00(21:00L.O.)  
【日・祝 日】17:00~21:00(20:00L.O.)  
※平日が休日の場合は17:00~22:00(21:00L.O.)

※甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン(中止の場合は18:00)

<http://www.hotel-hewitt.com/>

HPからレストランのご予約ができます。

ホテルヒューイット甲子園

検索