

関係各位

2015年11月19日

グランドパーク小樽 冬小樽 プロモーション*2015-2016 ★若手シェフ 料理コンテスト★

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3 客室数：296 室 総支配人：小澤扁理）では、2015年11月1日（日）から2016年1月31日（日）まで、冬の小樽を多彩なプランやユニークなイベントでお楽しみいただける「冬小樽プロモーション」を開催しています。

■若手シェフ 料理コンテスト（冬小樽ランチbuffet）

ランチbuffet内にて、お客様の1票で1月の「冬小樽ディナーbuffet あったか料理フェア」に並び1品が決まるコンテストを開催！若手シェフ3名が作ったお料理を食べて、是非投票にご参加ください！

コンテスト概要

- ◆ 期間 2015年12月1日（火）～18日（金）
- ◆ お料理のテーマ あったか料理
- ◆ 投票方法 ランチbuffetに並んだ対象料理を食べて、投票にご参加ください。
- ◆ 特典 投票してくださった方の中から抽選で3名様に、グランドパーク小樽特製焼き菓子「グランクリュチョコレート」をプレゼント

ランチbuffet

- ◆ 場所 テラスブラッセリー
- ◆ 時間 11：30-14：00
- ◆ 料金 平日 大人1,600円 7-12歳900円 6歳以下無料
土日祝日 大人1,800円 7-12歳1,000円 6歳以下無料



1位に選ばれたお料理は、1/8-1/31の期間、テラスブラッセリーの「冬小樽ディナーbuffet あったか料理フェア（金土日祝日限定）」に登場します。

コンテスト出品料理



◆洋食シェフ 森山新之輔
プロヴァンス風鱈と季節野菜のトマト煮
南フランスをイメージし、野菜の軽いトマト煮と白ワイン蒸しにした鱈を合わせました。



◆中華シェフ 七戸友樹
ギリシャ風若鶏とじゃがいものレモン煮 オレガノ風味ク
スクス添え
クラシックなギリシャ料理です。酸味のきいた煮込みをク
スクスと一緒に召し上がりください。



◆洋食シェフ 富樫栄太
韓国風豚バラ肉とトック、豆腐のスープ仕立て
韓国の家庭で食べる料理をイメージして作りました。

◆お問い合わせ

レストラン係 Tel 0134-21-3402 または E メール fnb.gpot@parkhotelgroup.com

※企画内容は変更となる場合がございます

このリリースに関するお問い合わせ：

マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚）

グランドパーク小樽

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: pr.gpot@parkhotelgroup.com

* 「冬小樽プロモーション」は 2010 年にスタートしたグランドパーク小樽の冬季限定企画です。小樽の倉庫群に降る雪をイメージした専用ロゴを使用し、冬の期間、「冬小樽」のキーワードを冠した様々なイベントやお得なプランを提供します。