

第52回技能五輪全国大会《西洋料理》優勝・準優勝

榊田 柊太・陣野 祐里

技能五輪全国大会優勝・準優勝

記念特別コース

[期間] 4月1日(水)～6月30日(火)

2014年11月28日～12月1日、「第52回技能五輪全国大会」西洋料理職種におきまして、ホテルニュー長崎 宴会洋食 榊田柊太が優勝、ハイドレンジャ調理 陣野祐里が準優勝に輝きました。これを記念して、受賞メニューをアレンジしたコースを感謝とともにお届けします。

< Le menu à pour vous >

海の幸と野菜のガトー サフランソース
Gâteau de fruits de mer et légumes sauce safran

ベジタブルチャウダースープ カプチーノ仕立て
Veloutée aux légumes de saison en cappuccino

的鯛のブリック包み 二種のソース
Papillote d' saint pierre aux shitake sauce vin blanc

仔牛肉のミラネーズ風と仔羊のロースト
野菜の詰め物添え 赤ワインソース
Médaille de veau à la milanaise et rôti d' agneau sauce vin rouge

オレンジのスフレ バニラ風味のアイスクリーム リンゴのコンポート
Soufflé à l' orange et glace à la vanille, compote de pommes

コーヒー又は紅茶、小菓子
Café ou thé avec des mignardises

パンとバター
Pain et beurre

[ランチ・ディナー] ¥6,700

※表示価格は税金・サービス料を含みます。



宴会洋食調理
榊田 柊太



ハイドレンジャ調理
陣野 祐里

技能五輪全国大会

厚生労働省、中央職業能力開発協会
主催による原則23歳以下の若き
技能者たちが、日頃の業務や
訓練の中で磨き上げてきた
「技能」を競う大会です。

「第52回技能五輪全国大会」におきまして、ホテルニュー長崎 榊田柊太、陣野祐里が金賞・銀賞に輝きました。これも単衣に皆様の応援のおかげでございます。今後ともホテルニュー長崎一丸となり日々精進して参りますので、榊田柊太、陣野祐里ホテルニュー長崎共々どうぞ宜しくお願い申し上げます。

監督・監修
ホテルニュー長崎 専務取締役総支配人兼名誉総料理長 川端 明



◎2015年8月ブラジル・サンパウロで開催される「第43回技能五輪国際大会」に、榊田柊太が日本代表に決定。