

2020年2月12日（月）

Press Release

マイステイズ・ホテル・グループ 「Best Chef 料理コンクール 2019」 優勝作品

「魚介のパートフィロ包み サフランソース」

3/1（日）～4/30（木）期間限定 直営 20 レストランで提供

マイステイズ・ホテル・グループの直営 97 店舗から 122 名がエントリー、ホテル代表・エリア予選・決勝審査を勝ち抜く次世代シェフの祭典、第 1 回「Best Chef 料理コンクール」優勝作品「魚介のパートフィロ包み サフランソース」（山下絹衣 / マイステイズプレミア札幌パーク「Farm to Table TERRA」）、3/1（日）から 4/30（木）までの 2 か月間、同グループ直営の全国 20 店舗にてランチメニュー提供いたします。



「魚介のパートフィロ包み サフランソース」（1,000 円／パンまたはライス付き／税別）

「ご当地食材」・「郷土料理」をテーマに開催された同コンクール、ホテル代表、エリア予選を勝ち抜き決勝審査へと進んだファイナリストは 9 名。所属するホテル・レストランのご当地食材を使うだけでなく、健康・美容効果をふまえたメニュー開発、現代の課題である食品ロス問題を考慮した食材選びや調理法など、いずれも個性的・魅力的なスペシャリティランチメニューが考案され外部から招いた特別審査員からも高い評価を得た接戦となりました。栄えある第一回の優勝作品に選出されたのは「魚介のパートフィロ包み サフランソース」、ホテルマイステイズプレミア札幌パーク内レストラン「Farm to Table TERRA」所属の山下絹衣（やました きぬえ）が考案しました。北海の幸を代表する魚を食べやすいムースに仕立て、食感の違う魚介とともにパートフィロ（トウモロコシの粉を使った薄い生地）で包んでハーブが香るソースでさっぱりと仕上げ、春の訪れを感じる旬の北海道産野菜を付け合わせた爽やかな一品です。魚介・野菜の旬な素材を使いフレンチのテクニックで食感・見た目の華やかさ・健康に配慮しながらホテルならではのスペシャリティ感あふれるこだわりが優勝の決め手となりました。この機会にぜひご賞味くださいませ。

- 提供期間： 2020年3月1日（日）～2020年4月30日（木）
- 提供時間： ランチタイム（各レストランの営業時間に準ずる）
- 価格： パンもしくはライス付き ¥1,000（税別）
- 提供店舗： 下記リスト「優勝作品 提供レストラン一覧」をご参照ください。

※原則ランチアラカルト料理として提供します。店舗によっては1日の提供数限定、buffetメニューのメインディッシュとして提供するなど提供形式が異なります。

優勝作品 提供レストラン一覧（全20店舗）

※店舗により1日限定5～10皿やBuffetメインメニューに登場など提供形式が異なります。詳細は各店舗にお問い合わせください。

ブロック	エリア	ホテル名	レストラン名	TEL	提供方法
北海道	札幌	ホテルマイステイズプレミア札幌パーク	Farm to Table TERRA	011-512-3547	アラカルト
北海道	旭川	アートホテル旭川	北海道スカイテラス MINORI	0166-25-5656	Buffet
北海道	小樽	ホテルノルド小樽	Sizzle -シズル-	0134-24-0500	Buffet
北海道	函館	函館国際ホテル	Azalea アゼリア	0138-23-8761	アラカルト
東北	青森	アートホテル弘前シティ	buffetダイニング シェフズレシ ピ	0172-37-0700	Buffet
関東	那須	ホテルエピナール那須	葉す乃	0287-78-6000	アラカルト
新潟	新潟	アートホテル新潟駅前	彩巴（いろは）	025-240-2111	アラカルト（限定食）
新潟	上越	アートホテル上越	カフェ&レストラン アレーグロ	025-526-7611	アラカルト（限定10食）
長野	蓼科	蓼科グランドホテル滝の湯	カフェラウンジ「やまのね」	0266-67-2525	アラカルト（土日）
東京	品川 羽田 浜松町	ホテルマイステイズ五反田駅前	トラットリア ヴィチーノ	03-3494-1807	アラカルト
千葉	成田	ホテルマイステイズプレミア成田	レストラン「ガーデニア」	0476-33-1661	Buffet
関西	大阪 京都 奈良	ホテルマイステイズ新大阪コンファレンス	ステーキ&ハンバーグ リバージュ	06-6302-5571	アラカルト（限定5食）
関西	大阪 京都 奈良	奈良ロイヤル	レストラン・ラウンジ 扇滝（せん たき）	0742-34-1131	アラカルト
関西	大阪 京都 奈良	アートホテル大阪ベイタワー	スカイビュッフェ 51	050-3176-1062	Buffet
四国	愛媛	ホテルマイステイズ松山	瀬戸内バル ラ・テラツア	089-915-2552	アラカルト
九州	福岡	アートホテル小倉ニュータガワ	All Day Dining Shizuku	093-521-7007	Buffet
九州	大分	別府亀の井	Orso otto	0977-22-3301	アラカルト(限定10食)
九州	鹿児島	ホテルマイステイズ鹿児島天文館	Grill×Burger & Craft Beer Nikanbashi Burger Bar	099-224-8030	アラカルト（平日）
九州	鹿児島	アートホテル鹿児島	KAGOSHIMA BOLD KITCHEN	099-257-2705	Buffet
沖縄	石垣	フサキビーチリゾートホテル&ヴィラズ	ISHIGAKI BOLD KITCHEN	0980-88-7000	Buffet（土日祝）
沖縄	石垣	アートホテル石垣島	アクアリス	0980-83-3311	Buffet

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント <http://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループとして、北海道から沖縄に至る日本各地で 98 棟 16,435 室の運営受託業務を軸にホテル開発やコンサルティング事業を行っております。（2020 年 1 月 1 日現在）

フルサービス・リゾート型をメインに展開する直営レストランは 97 店舗。和食・洋食・中華を基本にしたホテル内グルメの充実を図り、所在地の特産品（食材・酒蔵・ワイナリーなど）を生かしたレシピ開発で、ロケーションに合わせたレストラン・バー・ラウンジ・カフェ・ベーカリー・パティスリーなどを多様に展開しています。

マイステイズ・ホテル・グループ : <https://www.mystays.com/>