



ガーデンレストラン ホルト 料理長 堂本一成が 世界的料理コンテスト 「オーラキングアワード」のファイナリストに！

記念に「オーラキングサーモン&北の国から冬の味覚バイキングフェア」を開催

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎)の「ガーデンレストラン ホルト」料理長 堂本一成が、2018年7月初旬オーラキングサーモンを使う料理コンテスト「オーラキングアワード」において日本ブロックのファイナリストに選出されました。

今年で開催6年目になる「オーラキングアワード」は、ニュージーランド、北米、オーストラリア、日本の料理人を対象にした料理コンテスト。ニュージーランドキングサーモン社のプレミアムブランド「オーラキング」を使って、今年のテーマ「アート」にもとづいた料理を競いました。堂本は、日本ブロックの栄えある3名のファイナリストに選出され、10月16日ニュージーランドにて表彰されました。これを記念して、11月1日(木)～12月31日(月)ガーデンレストラン ホルトにて「オーラキングサーモン&北の国から冬の味覚バイキングフェア」を開催いたします。



ファイナリスト作品
四種の調理法で仕上げたマリネドサーモン
彩り野菜と燻製オイルパウダーを添えて

オーラキングサーモンのマリネ、炙り、コンフィ、アイスと四種が味わえるうえに、彩り豊かな野菜を組み合わせることさらに幾通りものおいしさが楽しめる。

堂本一成 プロフィール

(株)ハウステンボスホテルズにて上柿元 勝氏に師事。その後(株)ホテルオークラ福岡にて、渡邊芳一氏に師事。2014年より SHIROYAMA HOTEL kagoshima「フランス料理 ル シエル(旧スカイラウンジ)」副料理長を4年務め、2018年よりホルト料理長就任。「ひとつひとつの食材に向き合い、素材の良さを最大限に生かした美味しい料理づくりを追求し、幸せな気持ちになる一皿をお届けします」



【オーラキングサーモン&北の国から冬の味覚バイキングフェア】

堂本一成料理長がファイナリストへ選出されたことを記念にして、通常バイキングにオーラキングサーモン料理などを加えた約80種類のバイキングをご用意

※上記作品料理は、バイキングメニューには含まれません。

期間：11月1日(木)～12月31日(月)

時間：平日…… ランチ 11:30～13:30(受付終了)、ディナー 17:30～20:30(受付終了)

土日祝…ランチ 11:00～14:00(受付終了)、ディナー 17:30～20:30(受付終了)

料金(大人/税別)：平日… ランチ 2000円、ディナー 3000円

土日祝…ランチ 2200円、ディナー 3200円

一般の方のお問い合わせ:099-224-2221 (9:00~20:00)

■本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

営業企画部 寺田隆輝 TEL : 099-224-2212 FAX : 099-224-6686

E-mail : terada@shiroyama-g.co.jp