KKRホテル　令和5年度
料理コンテスト「デザート部門」

応募数４４作品中KKRホテル東京のパティシエが、最優秀賞（1位）と審査員特別賞を受賞いたしました。

1位最優秀賞受賞

KKRホテル東京　山本 正章
「petit bouquet
プティ・ブーケ」

秋の食材をテーマに栗を使いました。滑らかに仕上げたカスタードクリームをクレープで包み込み、国産の栗ペーストを使ったマロンクリームをモンブラン風に絞りました。コルネ型に焼いたラングドシャーの中にバニラアイスを入れ、花束をイメージして添えました。記念日に召し上がっていただきたい秋のデザートプレートです。

特別賞受賞

KKRホテル東京　大久保 晴菜
「 Anniversary Rose 」

秋から冬がテーマということで、グレナデンシロップで香り付けしたりんごのコンポートをバラの形にし、バニラの香りのするゼリーに閉じ込めました。ゼリーの下にはアールグレイ香る紅茶のムースを。りんご、紅茶、バニラアイスに合うシナモンのクランブル（クッキー）をちりばめ、いろいろな食感を楽しむことができます。皿にはお祝いのメッセージを描き、季節のフルーツや花を添えました。記念日にピッタリなとても華やかでかわいらしいデザートプレートです。

受賞記念！期間限定

2023年11月1日（水）～12月22日（金）

１位最優秀賞受賞のデザートをお召し上がりください

展望レストラン芙蓉で夜景を楽しみながらフランス料理を堪能できる

2食付き宿泊プラン　**東京プレミアムプラン**

2食付き宿泊プラン　**パレスフレンチプラン**

洋室宴会場でのお祝いのお食事に

お祝い会食プラン

※詳細はフロント・セールス課にお問い合わせ下さい

03-3287-2921（代表）