

【新企画】 ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉の食材探訪
第1弾 高知県南国市のフルーツトマトを使った料理をご提供

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）のラウンジ&ダイニング「ピア」では、若きフレンチ料理長・岸本達哉が、各地の特色ある旬の食材を探し、生産者と交流することで得た刺激からフレンチ料理を創り出すことに取り組んでおります。

2016年3月より、『ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉の食材探訪』と題し、3ヶ月ごとにテーマ食材を設定し、食材探訪で見つけた魅力的な素材を使った料理をご提供いたします。

第1弾として、3月から5月までの期間はフルーツトマト発祥の地・高知県の「土佐まほろばトマト」をはじめとするフルーツトマトを使用して創作したランチとディナーをご提供いたします。



本企画はテーマ食材を変え、第2弾（6～8月）、第3弾（9～11月）、第4弾（12月～2017年2月）を予定しております。

写真＝手前から「玉ねぎのファルス オゼイユのクーリ 高知県産トマトのソース」、「高知県フルーツトマトのコンポート マスカルポーネ」、「ホタルイカとアスパラガス まほろばトマトのガスパチョ仕立て」

■第1弾「高知のフルーツトマト」 期間：2016年3月1日（火）～5月31日（火）

■時間：ランチ 11:00～14:30

ディナー 17:30～22:00（土日祝は17:00～）／ラストオーダー21:00

■提供店舗：3階 ラウンジ&ダイニング「ピア」

■対象メニュー：

ランチコース「スタイリング・フレンチランチ」 3,000円（税サ込み）

ディナーコース「シェフスペシャル」 9,504円（税サ込み）

■お問い合わせ先：神戸メリケンパークオリエンタルホテル

レストラン予約 078-325-8110（受付時間 10:00～21:00）

<岸本達哉の食材探訪 概要>

「土佐まほろばトマト」は土佐まほろばの里と呼ばれる南国市で、水分を極力控え、有機肥料を用い減農薬で栽培した完熟フルーツトマトのブランド。岸本料理長は、2015年11月、トマトの黄色い花が咲き、愛情とこだわりをもって育てられている最中の「土佐まほろばトマト」の農家を訪ねました。お話を伺ったのはトマト栽培歴約40年の濱田章孝（はまだ あきのり）さん。本当のトマトの味を求め、土壌を改良し、トマト原産地である南米高原地の気候と同様に水やりをできるだけ控えて育ててきたというトマトづくりに対するこだわりを伺い、岸本料理長は強い刺激を受けました。

小ぶりながらも甘みとコクがぎゅっと詰まった芳醇な味わいが魅力の高知のフルーツトマト。岸本料理長はメニューのアクセントに使い、オードブルや温菜、デザート等に組み込んでご提供いたします。

ランチコース「スタイリング・フレンチランチ」では、3月はオードブル「ホテルイカとアスパラガス まほろばトマトのガスパチョ仕立て」、4月は魚料理「メバルのフリット まほろばトマトと生姜のコンディマン」をご提供。ディナーコース「シェフスペシャル」では、3月は温菜「玉ねぎのファルス オゼイユのクーリ 高知県産トマトのソース」、4月はデザート「高知県フルーツトマトのコンポート マスカルポーネ」をご提供いたします。

※天候や調達の都合により、仕入先農家やメニュー内容が変更となる場合もございます。

※5月メニューはトマトの入荷の見通しをみて4月ごろホテル公式ホームページでご紹介いたします。



生産地を訪問した時に咲いていたトマトの花



生産者の濱田章孝さんと交流する岸本料理長（右）

ラウンジ&ダイニング「ピア」 料理長 岸本 達哉（きしもと たつや）

■生年月日 1986年2月3日（29歳）

■出身 大阪府大阪市

■経歴

2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテルへ入社。バイキングレストラン「サンタモニカの風」や宴会調理での経験を経て、2007年6月にラウンジ&ダイニング「ピア」へ異動。店舗のリニューアルオープンにも携わる。素材、調理法を追求し料理を創作する手腕を認められ、ピアの2014年1月、ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供することにこだわりを持つ。



《報道関係者からのお問い合わせ先》 電話:078-325-8102（広報直通）/FAX:078-393-1021

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号 広報担当：柏崎/三上