



10/1より
期間限定で
ご提供

第1回 リオホテルズ朝食メニューコンテスト

グランプリ受賞メニュー

ホテルパコ帯広中央 鹿又料理長考案

彩り野菜と鶏もも肉の 塩糍焼

〈リオ・ホテルズ朝食メニューコンテスト〉とは

8月下旬、リオ・ホテルズの料理長たちが一堂に会する料理長会議が青森県八戸市の「ホテルグローバルビュー八戸」で開催されました。会議の一環として開催された「朝食メニューコンテスト」では、各ホテルのレストランスタッフが考案したメニューの中から、そのホテルの代表に選ばれた一品を、各料理長が会場レストランの厨房で実際に調理しました。実食による審査の結果、野菜の彩りや肉の柔らかさ、味加減のよさを評価された、ホテルパコ帯広中央の「彩り野菜と鶏もも肉の塩糍焼」が、見事初代グランプリに輝きました。



「彩り野菜と鶏もも肉の塩糍焼」は 下記ホテルにてご提供します

- ホテルパコ釧路 ■ホテルパコ函館 ■ホテルパコ帯広駅前 ■ホテルパコ帯広中央
- ホテルローヤルステイサッポロ ■ホテルグローバルビュー八戸 ■ホテルJIN盛岡
- ホテルグローバルビュー新潟 ■ホテル ザ・グランコート津西 ■フィオーレ志摩

RIO HOTELS