

今年は「ランチ」でも楽しめるバレンタインデー向け特別企画  
すべての料理にガーナを使用したチョコと京野菜のフレンチ

# ロッセ meets ル・トリアノン

## Menu de Ghana(ムニユド ガーナ)

2013年2月1日(金)～3月14日(木)

バレンタインデーに向けてすべてのメニューにガーナチョコレートを使った  
グランドプリンスホテル高輪×ロッセの期間限定フルコースメニュー！！

◆ ディナーメニュー 全6品 ¥7,500/1名(税込) ※

※別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。



①冷製の前菜



②温製の前菜



③魚料理(ディナー限定)



④肉料理(仔羊・ディナー限定)



⑤デザート



⑥小菓子・コーヒー

デザートマジック！  
綿あめの中からハートが出現



見た目も美しいデザート



温かいオレンジソースをかけると・・・



デザートが変化します！

◆ ランチメニュー 全5品 ¥3,200/1名(税込) ※

※別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。



①冷製の前菜



②温製の前菜



③肉料理(京味地鶏・ランチ限定)



④デザート



⑤小菓子・コーヒー

★NEW★  
2013年はランチ  
メニューが登場！

グランドプリンスホテル高輪(所在地:東京都港区高輪3-13-1、総支配人:徳永清久)の「フランス料理 ル・トリアノン」と株式会社ロッセ(本社:東京都新宿区、代表取締役会長:重光武雄)は、バレンタインデーに向けてすべてのメニューにガーナチョコレートをを使った期間限定のコースメニュー「Menu de Ghana」(ムニユド ガーナ)の販売を2月1日(金)より開始します。

「チョコごはん」は、ロッセがチョコレートを調味料として普及させ、新たな食シーンを創造する取組みです。この取組みの一環として「フランス料理 ル・トリアノン」とコラボレーションしている「ムニユド ガーナ」は3年目を迎え、今年はいっとち気軽にお楽しみいただけるお得な「ランチコース」や「宿泊プラン」を新たにをご用意しました。

また、メニューも東京で唯一の京野菜マイスター「フランス料理 ル・トリアノン」高垣吉正シェフによる新作のオリジナルメニューです。昨年のメニューからすべて刷新し、チョコレートはもちろんのこと、デザートにはロッセ「フルーツのど飴」を綿あめとして使用するなど、驚きを楽しめるメニューをご用意しました。チョコレートの専門家とフランス料理の専門家がタッグを組むことにより他にはない魅力的なメニューをお客さまに楽しんでいただきたいと思います。

## 「Menu de Ghana2013」の新要素

Point① **お得なランチメニューを導入**

Point② **高垣シェフによる2013年版の完全オリジナルメニュー**

Point③ **料理とセットになった選べる宿泊プラン**

### フェア概要

- コース名 : 「ロッセ meets ル・トリアノン Menu de Ghana」(ムニユド ガーナ)
- 実施店舗 : グランドプリンスホテル高輪 フランス料理 ル・トリアノン (東京都港区高輪 3-13-1)
- 販売期間 : 2月1日(金)～3月14日(木)
- コース料金 : ●ランチコース ¥3,200/1名(税込) (※)  
全5品<冷製の前菜、温製の前菜、肉料理(京赤地鶏)、デザート、小菓子・コーヒー >  
●ディナーコース ¥7,500/1名(税込) (※)  
全6品<冷製の前菜、温製の前菜、魚料理、肉料理(仔羊)、デザート、小菓子・コーヒー >
- 利用時間 : 11:30～15:00(LO 14:30)、17:30～21:30(LO 21:00) ※水曜定休
- 備考 : 要予約(連絡先 03-3447-1139)、受付時間 9:30～19:00 ※別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

お食事をされたお客さま1組につき1枚、ロッセ「ガーナミルク」を、フルコースの最後に出される「ガーナミルクの生チョコレート コアントロー風味」のレシピを添えてプレゼントします。ご家庭での手づくりチョコレートでグランドプリンスホテル高輪の味にチャレンジしてみてください。

### 宿泊セットプラン

- プラン名 : 「Menu de Ghana スペシャルバレンタインディナー&ステイ」
- 期間 : 2月1日(金)～3月14日(木)
- 実施ホテル : ①ザ・プリンス さくらタワー東京(東京都港区高輪 3-13-1)  
②グランドプリンスホテル高輪(東京都港区高輪 3-13-1)  
③グランドプリンスホテル新高輪(東京都港区高輪 3-13-1)
- 内容 : 全6品<冷製の前菜、温製の前菜、魚料理、肉料理(仔羊)、デザート、コーヒー・小菓子>
- 料金 : ①ザ・プリンス さくらタワー東京/¥15,300～ ※2名1室の1名料金(ダブルの場合)  
②グランドプリンスホテル高輪/¥13,100～ ※2名1室の1名料金(ガーデンビューツインの場合)  
③グランドプリンスホテル新高輪/¥13,100～ ※2名1室の1名料金(スーペリアモダンツインの場合)

### ■ フランス料理 ル・トリアノンについて

#### 京都府外で初! 2011年12月に旬の京野菜提供店に認定!

公益社団法人京のふるさと産品協会が主催する認定制度。

- ・府内産京野菜等を食材に使用する料理店を「旬の京野菜提供店」として認定し、東京都特別区において広く京野菜の食文化をPRし、府内産京野菜の消費の拡大と定着を通じた生産振興を図ることが目的。
- ・2011年12月に「ル・トリアノン」の他、7店舗が初めて認定。



■「フランス料理 ル・トリアノン」シェフ

東京で唯一、京野菜マイスターの資格を持つフレンチシェフ

# 高垣吉正

(タカガキ ヨシマサ)

京都府に生まれ、幼少より京野菜は、生活の中に自然とありました。  
森田農園 森田氏との出会いは、グランドプリンスホテル京都時代。  
「作り手の気持ちがわからないと、美味しい料理は作れない」という森田氏の意見もあり、  
10年間毎日農園に通い、その日にお客さまにお出しする料理のための野菜を  
ホテルに持ち帰り調理しました。



現在は、グランドプリンスホテル高輪「フランス料理 ル・トリアノン」にて、森田農園のほんまもん京野菜中心に、こだわりの京野菜を使用した料理を提供しております。森田氏と高垣の築きあげてきた信頼関係が、他ではお召しあがりいただくことのできないこだわりの京野菜×フレンチを東京・高輪にて提供することを可能にしました。

ロッテが2013年「ム ニュド ガーナ」で  
お勧めするこの一皿！！  
(ランチ/ディナー共通メニュー)

### デザート

ロッテチョコレート4種(ガーナミルク・ガーナブラック・  
ガーナホワイト・クランキー)のサプライズなデザート



※赤文字下線はロッテ商品を使用

- Point①  
スタッフが目の前で  
デザートを仕上げます
- Point②  
冷たいアイスと熱いオレンジ  
ソースで「ひやあつ」を体感
- Point③  
デザートの見た目  
変化します



温かい  
オレンジソースを  
かけると...

ハート型の  
マシュマロが  
出現！



温かいオレンジソースが、フルーツのど飴から作った綿あめを溶かし、ハート型のマシュマロが出現。  
さらに極うすでカップ状のガーナミルクをも溶かし、ガーナホワイトのアイスクリームを軟らかくします。  
ガーナブラックのブラウニーはオレンジソースを吸い取り、新しい味へと変化を遂げます。

## 資料-3:コースメニューについて②

※赤文字下線はガーナを使用

※青文字下線は京野菜を使用



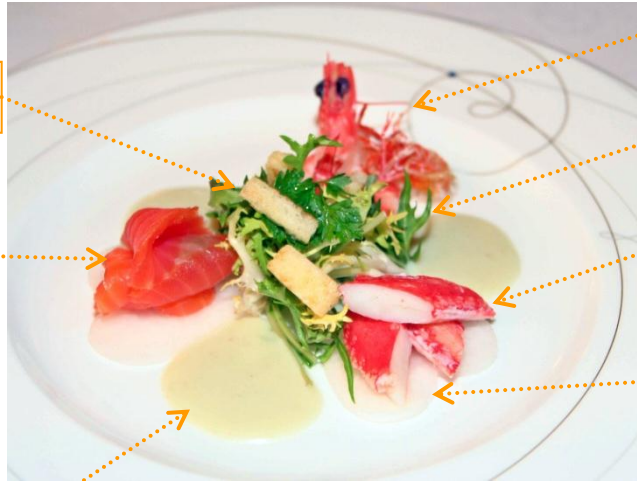
使用チョコ:ガーナホワイト

サクサクとした食感が楽しめる、  
澄ましバターをからめたクルトン

ロイヤルスモークサーモン

### 冷製の前菜

旬の海からの恵みと京都産こかぶのサラダ仕立て  
ガーナホワイトとロックフォール風味のヴィネグレット



揚げてカリカリとした食感の  
才巻えび(小型の車えび)

京みずなとチコリフリーゼ  
(独特な苦味が特長のキク科の  
多年生野菜)

今が旬のズワイガニ

かぶをハートの形に切って、  
サーモン、エビ、カニの下に敷きました

ガーナホワイトとロックフォールチーズ、ヨーグルト、奇跡のりんご酢から作ったソース。ロックフォールチーズの強い塩味とうまみ、ヨーグルトのフレッシュ感、青森県の木村さんが無農薬で育てた「奇跡のりんご」から作られた酢の酸味がガーナホワイトとハーモニーを奏でます。



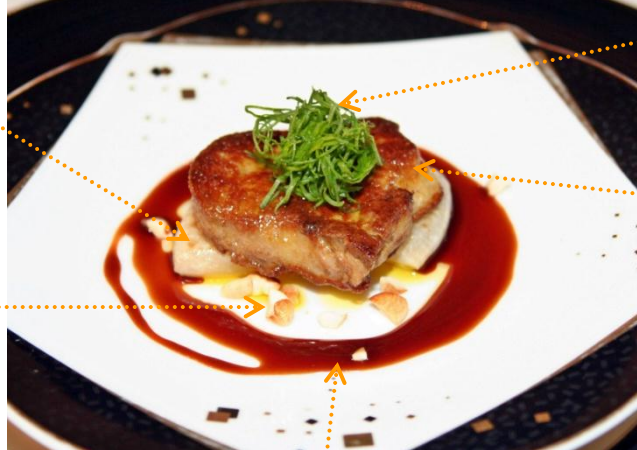
使用チョコ:ガーナミルク

みずみずしく、火を入れると  
甘みを増す佐波賀大根

チョコレートと相性のいい  
マカダミアナッツ

### 温製の前菜

フランス産フォアグラのポワレ <sup>さばか</sup> 京都・佐波賀大根と  
九条ねぎ 白バルサミコとガーナミルクのソース



細切りにした九条ねぎ

フランス産フォアグラ  
のポワレ

ガーナミルクと、チョコレートの味が出やすい白バルサミコ酢を、フォン・ド・ヴォーを煮詰めた  
グラス・ド・ヴィアンドと合わせたソース。フォアグラの濃厚な味わいを引き立てるソースに仕上げました。



使用チョコ:ガーナホワイト

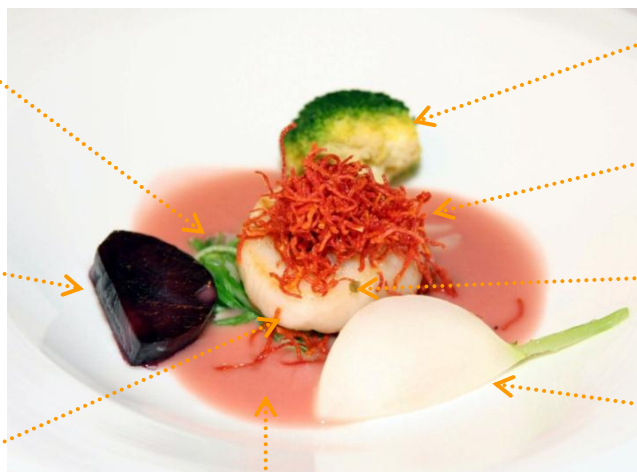
京みずな

黒にんじん

ポワレした帆立貝

### 魚料理

帆立貝のポワレ 京にんじんのフリットと京の旬野菜添え  
飯尾醸造さんの紅芋酢とガーナホワイト風味のソース



※ディナー限定メニュー

ブロッコリー

カリカリに揚げた  
京にんじん

タブナード  
(小豆島産グリーン  
オリーブのペースト)

京都産こかぶ

ガーナホワイトと紅芋酢から作ったソース。紅芋酢の甘みと酸味がガーナホワイトと組み合わせる  
ことで帆立貝にも合うソースになりました。また鮮やかなピンク色がバレンタインデーを彩ります。

資料-4:コースメニューについて③

※赤文字下線はガーナを使用

※青文字下線は京野菜・京の旬野菜を使用

※ランチ限定メニュー



使用チョコ:ガーナホワイト

花菜

京赤地鶏

堀川ごぼう



京みずな

丹波しめじ、シャンピニオン、エシャロットなどをホワイトソースで煮込みました

ガーナホワイトと生クリーム、白ワイン、ブイヨンで京赤地鶏を煮込みました。歯ごたえのある京赤地鶏をガーナホワイトのなめらかでクリーミーなソースで楽しめます。隠し味としてレモンを絞ることでガーナホワイトの甘みが引き締まります。

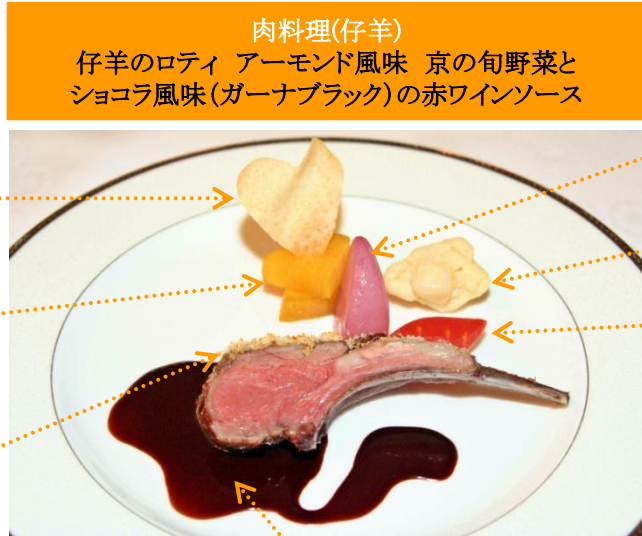


使用チョコ:ガーナブラック

ハート型に切ったジャガイモのチップ

寝かすことで甘みを増した安納芋

仔羊の肉に、香りの出やすい中挽き割りのマスタードを塗り、アーモンドのパン粉をまぶしました。サクサクした食感が楽しめます



※ディナー限定メニュー

赤かぶ

カリフラワー

京にんじん

ガーナブラックとボルドー産赤ワインを合わせたボルドレーズソース。仔羊のしっかりとした味わいにも負けないチョコレートのソースに仕上げました。

※付け合せの野菜は時期により旬のものを使用。2月にはタラノメやフキノトウを予定



使用チョコ:ガーナミルク

小菓子・コーヒー  
ガーナミルクの生チョコレート  
コアントロー風味とコーヒー

ガーナミルクを、47%と乳脂肪分が高い生クリームでゆっくりと時間をかけて練り上げることで、もっちりとした食感に仕上げました。それだけでガーナミルクならではのなめらかな口どけが楽しめます。

中にはオレンジピールを練りこみ、香りづけにはコアントロー(オレンジリキュール)を使用しました。



コーヒーか紅茶が選択できます