

クッキングクラスはキャンセル待ち続出の副総料理長 監修！
5つ星ホテルの朝食をご家庭で。人気のエッグベネディクトなど 60 レシピを大公開
「GRAND HYATT TOKYO にとっておきの朝食レシピ」
2013年10月31日 新刊 発売



タイトル: GRAND HYATT TOKYO にとっておきの朝食レシピ 仕様: B5判・並製112頁/オールカラー 価格: 1,600円(+税)

本年、開業10周年を迎えた、都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京 (東京都港区、総支配人: クリストフ ローヴォ) では、10周年を記念し、全60品の朝食をおさめたレシピ本「GRAND HYATT TOKYO にとっておきの朝食レシピ」を10月31日(木)に新発売します。

監修は、パリのレストラン「アラン・デュカス」、モナコの「ルイ・キャーンズ」など世界の3つ星レストランで腕をふるってきた経験を持つ副総料理長 ダヴィッド ブラン。定期開催しているブラン シェフ直伝の料理教室「サンデーモーニングクッキングクラス」は大変好評でリピーターが続出しております。当レシピ本にて、ホテルスタイルの豊かな朝食、そして家庭を大事にするシェフ ブランならではのフランス式朝食レシピをより多くのご家庭でも味わっていただきたいと願っております。

収録レシピ:

エッグベネディクト、フレンチトースト、パンケーキ、プルーン パンプディング、クロックムッシュ、ニース風サラダ、キッシュロレーヌ、ガレット、タブレ、ビルビャーミュージー、チョコレートケーキ、フィッシュ & チップス、スムージー各種、ディップ類、 etc.

<GRAND HYATT TOKYO にとっておきの朝食レシピ>

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/news/20131031000000.html>

<グランド ハイアット 東京 公式 ウェブサイト>

<http://tokyo.grand.hyatt.jp>

副総料理長 西洋料理担当 **ダヴィッド ブラン** プロフィール

1974年8月19日 フランス ヴェンヌ県 ポワティエの農家に生まれる
1992年 「マノワール パリ」
1996年 3ツ星 パリ「アラン デュカス」 副料理長
1999年 3ツ星 モナコ「ルイ キャーンズ by アラン デュカス」副料理長
2000年 舞浜「スプーン」料理長
2003年 パリ「スプーン フード & ワイン」料理長
2004年 銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」 オープンより料理長に就任
2006年 新宿「be-ブーランジェピシエ」エグゼクティブ・シェフ
2009年 東京「アラン・デュカス・エンタープライズ」 日本統括総料理長
2010年 青山「ブノワ」料理長に就任
2011年 グランド ハイアット 東京 料飲部 副総料理長 西洋料理担当
兼 フレンチ キッチン料理長に就任
*東京在住10年の親日家



ブラン副総料理長の料理について:

1974年フランス西部 ヴェンヌ県 ポワティエの農家に生まれる。ポワティエの広大な大自然と新鮮な食材、母の美味しい手料理に囲まれて育ったブランは、環境と機会に恵まれ、ごく自然な流れで料理の道に進むことになった。パリのレストラン「アラン・デュカス」、モナコ「ルイ・キャーンズ」と2つの3ツ星レストランで副料理長を務め、2004年銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」でオープンから総料理長に就任。2010年より青山のビストロ「ブノワ」で料理長も務め、15年来グローバルにグループ・アラン・デュカスで重要なポストを歴任し、デュカス氏の教えでもあった食材を慈しむ心を大切にしている。ブランの料理の基本は、旬の食材に向き合い、そのものの味をあまり手を加えずに引き出すシンプルな料理。

メディア出演実績:

密着ドキュメンタリー(NHK 特別番組「和食世界遺産へ」等)や、朝・昼帯の情報番組、バラエティ番組へのゲスト出演など、テレビのほか多様なメディア出演実績多数。

グランド ハイアット 東京 の朝食

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたレストラン「フレンチ キッチン」の朝食は、約50種類の料理と、焼き立てのパン20種類をお好きなだけ召し上がっていただけるブレイクファスト ブッフェの他、和朝食やアラカルトを提供しています。

「フレンチ キッチンブレイクファスト ブッフェ」のお料理は、常に作り立ての状態でお客様に提供するために、フルオープンキッチンを活かし、シェフがタイミングよく少量ずつブッフェ テーブルに提供するこだわりのスタイルです。卵料理はシェフが目の前で調理します。またブッフェでは珍しく、フレンチトーストやエッグベネディクト、ワッフルなどを、注文を受けてから作り提供するスタイルが大変人気です。レシピ本に収録されたいくつかのメニューは、このブッフェやアラカルトで提供しています。

ブレイクファスト ミーティングに、スイミング後の栄養補給。

朝から精力的に活動するビジネスマンの味方 “パワーブレイクファスト”

グランド ハイアット 東京の朝食は“パワーブレイクファスト”と呼ばれ、朝の時間を有効に活用する多くのビジネスマンの方にご利用いただいています。「フレンチ キッチン」の朝は、ビジネスマンが朝食を楽しみながらの「ブレイクファスト ミーティング」があちこちで開かれています。また、ホテル内スパでの早朝スイミングとワークアウトの後、ブッフェでたっぷりのお料理とフレッシュジュースやヘルシースムージーを召し上がり、出勤される方もいらっしやいます。



ブラン シェフのイチオシ、次なる朝食メニューのブームは「パンプディング」!

エッグベネディクトにパンケーキ、フレンチトースト…。卵などが使われ、効率的に栄養補給ができる“朝食メニュー”がブームの昨今ですが、これらのメニューの他、ブラン シェフがおすすめるのは「プルーン パンプディング」です。スイーツとして人気のプディングとパンを合わせた、卵の栄養と糖分補給がばっちりできる絶品朝食メニュー。さらに、女性が不足しがちな鉄分をたっぷりふくむプルーンを入れることで、美味しさはもちろん、栄養価の面でも格段にグレードアップした最強メニューに!

ブッフェでも、“少しづつたくさん食べたい方のために”とミニサイズポーションを提供するなど、とりわけ女性への配慮に気を配るシェフ ブランらしい逸品です。

