

**ホテル京阪 京都 グランデ × 大阪キャリアナリー製菓調理専門学校  
企業プロジェクト  
「地中海諸国をイメージできる料理」をテーマとした、  
学生考案メニューを、ホテル内レストラン「オクターヴァ」での  
料理の一品に！  
～コンテスト形式でメニューを決定～**

株式会社ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：工藤俊也）が運営するホテル京阪 京都 グランデ（所在地：京都市南区）は、大阪キャリアナリー製菓調理専門学校（所在地：大阪市西区北堀江）の学生が考案するメニューを、ホテル京阪 京都 グランデ内のレストラン「オクターヴァ」のメニューの一品として、今春期間限定で提供いたします。

これは、大阪キャリアナリー製菓調理専門学校の“企業プロジェクト”というカリキュラムの一環で実施されるプロジェクトです。

ホテル京阪 京都 グランデの「オクターヴァ」は、地中海料理を提供するレストランということもあり、シェフ水口義博から提案した料理課題は、「地中海周辺諸国をイメージできる料理」。レストランのコンセプトに合った料理を、実際に販売されるメニューの一品としてイメージしやすいテーマといたしました。

エントリーした学生 16 名はグループを組み、10 月から企画考案を開始。直接レストランへ足を運び、お客様層や料理、メニューのラインナップ、店内のイメージなどをヒアリング調査。試行錯誤を繰り返しながらメニューを完成させてきました。

11 月に行われました、第一回プレゼンテーションでは、学生たちが初めて人前で料理説明をするという緊張感と、次へのステップに向けての向上心も強く感じられる内容となりました。

第一回プレゼンテーションで選ばれた 3 チーム 10 名は、シェフ水口からのアドバイスの下、最終選考へ臨みます。

1 月の最終プレゼンテーション（2017 年 1 月 24 日（火）開催）の中から、グランプリが決定します。



料理仕込み風景



エントリー料理

(別 紙)

■プロジェクトの流れ

- ①ホテルシェフより課題食材の発表
- ②学生は、料理を提供する店やターゲットとなるお客様の特徴を踏まえ、材料原価を計算しながら、メニューを考案
- ③メニュー完成後、グループでのプレゼンテーション。料理のコンセプト説明、アピールポイント、材料原価等を発表。ホテルのシェフが全ての料理を試食し、アドバイスを含めたコメントを各学生に伝えます。
- ④第一次プレゼンテーションで複数の学生の料理を選び、選ばれた料理をブラッシュアップし、最終選考に臨みます。
- ⑤最終選考にて決定された料理が、実際のメニューに並びます。



第一回プレゼンテーション風景

ホテル京阪 京都 グランデ 2 階

地中海料理&ワイン・ビアバル オクターヴァ

～京都駅前で、カジュアルにお酒と料理を楽しむ

地中海料理&ワイン・ビアバル～

所在地 : 京都市南区東九条西山王町 31

URL : <http://www.hotelkeihan.co.jp/kyoto/resstaurant/>

