



2022年9月15日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2022  
一般社団法人フランスレストラン文化振興協会主催  
第2回“アンダー29”料理コンクールにて  
フランス料理「エステール」東 拓人が優勝



東 拓人(画像右から二番目)



フランス料理「エステール」内観

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)では、一般社団法人フランスレストラン文化振興協会主催の第2回“アンダー29”料理コンクールにて、フランス料理「エステール」調理スタッフの東 拓人(ひがし たくと)が優勝いたしました。

2018年以來4年ぶりに開催された本コンクールは、29歳以下の若手料理人・サービススタッフを対象に、才能ある若手人材を発掘・育成しフランスのレストラン文化のさらなる発展を図ることを目的としています。第2回“アンダー29”料理コンクールは、総勢18名参加の予選大会を経て9月7日(水)の決勝大会に7名が進出、フランス料理「エステール」で活躍する東 拓人が見事優勝に輝きました。課題テーマであった鶏肉(プレノワール)を使ったメイン料理「きのこ入り鶏風船のロティ 野菜のミルフィーユ ジャがいもとともに」、また桃とショコラを使用したデザート「アールグレイ 香る桃のクラフティ チョコレートのドームとともに」での評価をはじめ、厨房での手早い作業など総合的な調理技術が高く評価されました。優勝した東は、2023年 開催予定の日本三大料理コンクールのひとつでもあるジャン・シリンジャー杯のシード権を獲得し、決勝大会へ進出いたします。

パレスホテル東京、並びに、フランス料理「エステール」では、若手スタッフの育成を目指し様々な挑戦を応援してまいります。ホテルスタッフの今後のさらなる活躍にご期待ください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●プロフィール

東 拓人(ひがし たくと) / 第2回“アンダー29”料理コンクール 優勝

1995 年生まれ 27 歳

2018 年 3 月 立命館大学卒業

フランス料理の職業訓練校フェランディ校卒業後、フランス各地のレストランで修業

2022 年 3 月 株式会社パレスホテル 入社

パレスホテル東京 調理部レストラン調理課 エステール所属

### コメント

コンクールに出場すること自体が初めてでわからないことも多かった中、周りの方々に助けられ達成できた今回の成績でした。次回のコンクールでもよい結果が出せるよう気を抜かず、日々精進していきたいと思えます。

### ●フランス料理「エステール」レストランコンセプトについて

フランス料理「エステール」は、アラン・デュカス氏の生まれ育った土地から着想を得ました。「エステール」とは、デュカス氏の生まれ育ったオクタンニー地方の言葉で「母なる大地」を意味します。

レストランコンセプトである“大地と海の出会いの物語を紡ぐ場所”を、日本のテロワール(土壌や気候などのその土地が持つ個性)を存分に活かしたコンテンポラリーな味わい深いフランス料理で表現します。日本各地から取り寄せた旬の大地と海の産物を中心に使用し、素材そのものが持つ本来の味を守り、また穀物や野菜、フルーツを多く取り入れ、ヘルシーで地球に優しい料理をご提供いたします。



フランス料理「エステール」内観

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:朝日奈、荒川、石原

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)