

ホテルニューグランド

## 10月29日は「ドリアの日」 記念日認定のお知らせ

ホテルニューグランド(横浜市中区山下町10番地/常務取締役総支配人 青木宏一郎)は、毎年10月29日を「ドリアの日」と制定し、一般社団法人日本記念日協会にて正式に認定を受けましたことを、お知らせいたします。



### ドリア誕生の背景

ホテルニューグランドの発祥メニューである「ドリア」は、初代総料理長サリー・ワイルが考案したお米を使用したグラタン料理です。ある日、ホテルに滞在をしていた外国人銀行家のお客様より、「体調が良くないので、何かのど越しの良いものを」という要望を受け、ワイルが即興で創作した一皿です。好評だったこの料理は、“Shrimp Doria (シュリンブドリア)”として、ホテルニューグランドの名物料理の一つとなりました。バターライスの上に、コクのある海老のクリーム煮とふんわりなめらかな舌触りのグラタンソースをかけ、チーズをふり焼き上げた優しい味わいは、お客様への“想い”が詰まった伝統の味として、現在も本館1階コーヒーハウス「ザ・カフェ」にて提供をしております。

### 記念日の由来

お客様を思いやる心で創作された日本生まれの料理である「ドリア」の歴史を、より多くの方々に周知されるきっかけとなって欲しい、そして、その美味しさが末永く愛され続けるようお願いを込め、この料理を考案した初代総料理長サリー・ワイルが日本に来日した10月29日を、「ドリアの日」として制定いたしました。

### 初代総料理長 サリー・ワイル

ホテルニューグランド開業にあたり、パリから招かれたスイス人シェフであるワイルは当時 30 歳の若きシェフでした。本格的なフランス料理はもちろんのこと、お客様が食事を気軽に楽しめるアラカルトメニュー（一品料理）など、服装や形式にとらわれない自由な雰囲気を取り入れた柔軟な発想やスタイルを導入しました。戦前の日本における西洋料理の発展に寄与したワイルは、戦後に故郷であるスイス帰国後も、本場で料理を学びたいと望む日本人留学生の受け入れを世話するなど、日本のフランス料理界に大きな影響を残し、多くの弟子たちから「スイス・パパ」と慕われた人物です。



### 記念日登録証

