

報道関係各位

2016年4月27日

## JRタワーホテル日航札幌開業13周年記念

## 「広東名菜の宴2016」開催

JRタワーホテル日航札幌（北海道札幌市中央区北5条西2丁目5番地 総支配人 中島浩一）では、2016年5月31日（火）に開業13周年を迎えるのを記念して、中国料理長 有城伸一の師でもある広東料理の第一人者、譚彦彬氏を招聘し、本場の広東料理をお楽しみいただける1日限定の特別ディナー企画「広東名菜の宴2016」を開催します。

“食は広州にあり”といわれ、四大中華の中でも特に食通を満足させる広東料理は、世界中の食材を繊細に、大胆に使いこなすことで知られています。譚彦彬総料理長を札幌に迎えることが叶いました本企画では、地上155mから望む美しい夜景と共に、芳醇にして軽やかな本場の広東料理の真髄を心ゆくまでご堪能いただけます。

- 日時／2016年5月31日（火）受付開始 18:30、スタート 19:00
- 場所／JRタワーホテル日航札幌 36階  
スカイバンケットルーム「たいよう」
- 料金／お一人様 16,000円（税サ込）  
ファウンテンズクラブ会員様ご優待 15,000円（税サ込）

■内容／コース料理・フリードリンク付き

【お料理一例（予定）】「青鮫のヒレと毛蟹の煮込み」や、会場にまな板を設置し譚彦彬氏と有城が切り分ける「南部丸鶏の岩塩蒸し璃宮スタイル」、日本ではほとんど入荷が無く今回は譚彦彬氏が特別に食材を手配の上ご提供する「特大シャコのスパイス揚げ 香港風」他

- ※限定100名様、全席指定・要予約（事前チケット制）
- ※お問い合わせ／宴会予約 TEL.011-251-2200（9:00～19:00）

## 【譚彦彬（たん ひこあき）氏プロフィール】

1943年 横浜中華街生まれ。新橋「中国飯店」、芝「留園」、京王プラザホテル「南園」副料理長、ホテルエドモント「廣州」料理長を経て、平成8年より「赤坂璃宮」のオーナーシェフとなる。平成16年「赤坂璃宮銀座店」をオープン。広東料理、中国料理の域を超え日本人の好みを知り尽くす譚総料理長の美味しい料理は、素材を厳選して素材の味を最大限に引き出し、限りなく本場に近い広東料理にあくまでもこだわり、多くのファンを魅了しています。



## 【JRタワーホテル日航札幌 中国料理長 有城伸一（ありしろ しんいち）プロフィール】

1967年北海道札幌市生まれ。京王プラザホテル（東京）、ホテルイースト21（東京）を経て、2003年よりJRタワーホテル日航札幌の中国料理長。2006年からはホテル日航ノースランド帯広の中華料理長を兼務し、現在に至る。香港や上海、廈門（アモイ）へ意欲的に足を運び、常に中国料理の粋を追求し続けています。北海道産を中心とする新鮮な食材の味を最大限に引き出しながら、オリジナリティ溢れる広東料理で多くのゲストに豊かなひとときをご提供しております。

## ■報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌 マーケティンググループ PR 大嶋弥生

TEL.011-251-6325 / FAX.011-218-6672 [marketing@jrhotels.co.jp](mailto:marketing@jrhotels.co.jp) ※ご取材や写真送付をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。