
都ホテル 尼崎 開業 30 周年記念
9/15 (金) 「初秋の茶宴」 開催
ロイヤルブルーティーと中国料理 四川の新しい食体験

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通 2 丁目 7 番 1 号）は、2023 年 9 月 15 日（金）に開業 30 周年を記念して「ロイヤルブルーティー×中国料理 四川 初秋の茶宴」を開催します。

手摘みした高品質の茶葉を手間と時間をかけ丹念に非加熱抽出し、非加熱ろ過除菌・無菌手詰め充填で本物のお茶を追求したロイヤルブルーティーと、シェフが卓越した技で素材の深い味わいを引き出した四川料理の数々をご賞味いただきます。茶宴では、一般財団法人ロイヤルブルーティー茶宴・愉茶振興会理事長 佐藤節男氏にそれぞれのお茶の魅力を楽しくご紹介いただきます。

ワイングラスにサーブされたティーの水色や香り、味わいを感じながら、中国料理とのペアリングをお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部
〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1
TEL : 06-6488-4777 FAX : 06-6488-0711

■ 実施概要

【開催日時】 2023年9月15日（金）

ランチ 受付 11:30 開宴 12:00

ディナー 受付 17:30 開宴 18:00

※ご予約制 ご予約は9月13日（水）までとなります。

【開催店舗】 中国料理 四川

【料金】 ランチ 9,000円

ディナー 15,000円

【内容】 ランチメニュー

- ・前菜盛り合わせ
- ・鯛サラダ
- ・海老と松茸の炒め
- ・播州百日鶏もも肉の唐辛子ソース
- ・ふかひれ煮込み麺
- ・さつまいもの飴煮 バニラアイス フルーツ

ロイヤルブルーティー

- ・Jewel of Flowers HANA（ジャスミン）
- ・宇治碾茶 King of Green RIICHI Premium
- ・釜炒り緑茶 IRIKA
- ・青茶 Real Honey
- ・紅茶 Royal Darjeeling Rajah



ランチイメージ

ディナーメニュー

- ・前菜盛り合わせ
- ・ロブスターと松茸の炒め
- ・ふかひれ姿のオイスターソース煮込み
- ・牛肉の唐辛子ソース
- ・麻婆豆腐とご飯
- ・さつまいもの飴煮 バニラアイス フルーツ

ロイヤルブルーティー

- ・Jewel of Flowers HANA（ジャスミン）
- ・宇治碾茶 King of Green RIICHI Premium
- ・釜炒り緑茶 IRIKA
- ・玉露焙じ茶 KAHO
- ・青茶 Real Honey
- ・紅茶 Royal Darjeeling Rajah



ディナーイメージ

【ご予約・お問い合わせ】

都ホテル 尼崎 地下1階 中国料理 四川 TEL 06-6488-4970

営業時間 11:30~14:30 / 17:30~21:30 (L.O.20:30) 月曜定休

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/shisen/>オンライン予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/shisen-miyakohotel/reserve>

中国料理 四川 シェフ

田中基裕 プロフィール

兵庫県尼崎市出身。伊丹シティホテル（旧：伊丹第一ホテル）
中国料理のシェフを経て、2023年5月 都ホテル 尼崎
中国料理 四川シェフに就任。

シェフコメント

今回のイベントでは、特別なひとときを感じていただけるよう
旬の食材を活かし、舌と目で楽しめるお料理をご用意します。
ロイヤルブルーティーとの新しい食体験をご堪能ください。



※写真はすべてイメージです。

※表示料金にはお料理・お飲み物・サービス料・消費税が含まれています。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお問い合わせください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki>

ご参考

ロイヤルブルーティー

ワインボトルに入った高級ボトルドティー

「ロイヤルブルーティー」は本物のお茶を伝えたい一心で
作られました。お茶といえば「機械摘み茶・ブレンド・着香」
しかも「高級茶は淹れ方が難しい」という現実。

それならば、高級茶の真髄である「手摘み茶・FTGFOP」がある
ことを伝え、「お茶を淹れなくても高級茶を愉しめるようにしたい」
という熱い想いで開発が始まり、2007年5月に誕生しました。
本物の高級茶の「色・香・味」を伝えるため、原材料は厳選した
「手摘み茶葉」と「特別な水」だけ。3～7日間、手間と時間を
かけた非加熱抽出・非加熱ろ過除菌。

薬品や食品添加物は使用せず、加熱殺菌もしていない、そして機械ではなく、クリーンルーム(無菌室)の中で手仕事にて製造しています。お茶は紀元前から 上流階級の人しか楽しめなかった高級嗜好品。ロイヤルブルーティーは、いつでも・どこでも・誰でもワイングラスに注ぐだけで ワイン・シャンパンと同じ価値で料理と一緒に愉しめます。

茶宴

茶宴とは、日本・フランス・中国料理などのコース料理とロイヤルブルーティー3～5種類との
マリアージュを愉しむ新たな宴(うたげ)のスタイルです。

お酒は飲めない方も飲まない方もいますが、ロイヤルブルーティーは、性別、年齢、嗜好、国籍、
宗教等を問わず、どなたでも平等に愉しめる、理想の宴、時代の要請です。贅沢なひとときを演出で
きる茶宴というおもてなしのスタイルです。

 ROYAL BLUE TEA



以上