

都ホテル 四日市 中国料理 四川 賞味会『万里一空』を開催します

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島1-3-38）は、2025年2月1日（土）に中国料理 四川 賞味会『万里一空』を開催します。

中国料理 四川 料理長 楊真典が食材と料理法にこだわった特別メニューをお届けします。伊勢海老の頭や殻を余すことなく使い、旨みを引き出した「四川風のビスク」や、炙って仕上げた柔らかな肉質の「松阪牛イチボ」などをご用意しました。また、ゲストとして先代料理長の楊幸一氏を迎えて、花椒の爽やかな香りと痺れる辛さが人気の「陳麻婆豆腐」を共作します。一夜限りのひととき、美食の時間をご堪能ください。

詳細は別紙をご参照ください。



イメージ

<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 四日市 マーケティング部
〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38
TEL：059-355-2806 FAX：059-352-4163

別紙

■概要

【開催日時】2025年2月1日(土) ディナー 18:00～(受付 17:30～)

【会場】都ホテル 四日市 16階「ラ・メール」

【料金】お一人様 20,000円 ※料理、ドリンク、サービス料、消費税含む

【メニュー】

鮮筍老酒蛤	蛤の紹興酒漬け 竹の子添え
口水鶏、脆皮叉焼	よだれ鶏、皮付豚肉のパリパリ叉焼
鴛鴦菜龍蝦	伊勢海老の頭で四川風ビスク、蒸し物溜まり醤油仕立て
紅焼排魚翅	ミニふかひれの姿煮込み
花椒鹹和牛	さっと炙った松阪牛イチボを岩塩花椒で
陳麻婆豆腐	先代直伝 ㄨの陳麻婆豆腐とご飯
草莓甜点心	杏仁ムースと苺のカプレーゼ、中華あんて苺大福

【都ホテル 四日市 料理長 プロフィール】



中国料理 四川 料理長 フェロー 楊 真典 (よう まさのり)

1987年 四川飯店入社 池袋店勤務 陳建民氏に師事

1991年 四日市都ホテル入社

ホテル志摩スペイン村、名古屋都ホテルを経て

2013年 父である楊幸一料理長引退後、四日市都ホテル

中国料理 四川料理長に就任

※本イベントは完全予約制です。

※特別イベントのため、各種割引等は適用できません。

※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。

【宴会のご予約・お問い合わせ先】

都ホテル 四日市 宴会予約係

TEL : 0120-385-179 (10:00～18:00)

【都ホテル 四日市】

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

公式インスタグラム https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 LINE <https://lin.ee/23cpgVV>

以 上