

チャイニーズグラン・シェフ 陳 建一

四川料理を楽しむ会

おかげさまで25周年!

25th
Anniversary

感謝を込めておもてなし

四川料理は、料理のバリエーションが豊富で、様々な香辛料を絶妙に使い分け、多彩で深みのある味わいを作り出しており、「一菜一格、百菜百味」（一つの料理に一つの品格があり、百の料理には百の風味がある）という格言があるほどです。特に、花椒（ホァジャオ）と呼ばれる山椒の一種を使うことで「しびれる」を引き出す「麻（マー）」の味と、四川特産の唐辛子を使った「辣（ラー）＝辛い」を組み合わせ「麻辣（マールー）」という味付けが特徴で、その辛さの中にある旨味や甘さ、そして奥深さこそ四川料理の魅力です。チャイニーズグラン・シェフ陳 建一は、今年も厳選した食材と調味料で見た目も美しく、食欲をそそる香り豊かな料理でもてなしてくれるでしょう。

と き / 9月27日(水) 18:30~21:00

料理を味わいながら調理ライブ中継、お楽しみ抽選会も
ございます。

ところ / ホテル札幌ガーデンパレス
2F「鳳凰の間」

料 金 / おひとり様 16,000円 (税・サ込)

料理8品 飲み放題付

チケット発売中(限定200名様)

四川美食菜譜

- * スペシャルチャイニーズオードブル
- * 岩見沢産高麗雉肉と彩り野菜のXOソース炒め
- * 北海道産天然海鼠と鮑のやわらか煮込み
- * チャイニーズグランシェフ陳建一厳選調味料とお取り寄せクリーミーな豆腐を使ったスペシャルな陳麻婆豆腐

など8品をご用意しております。お楽しみに。

宿泊付プラン

9/27泊り・2名様より

おひとり様 22,000円
(朝食付 税サ込)

9/28~10/31

札幌ガーデンパレス1F
赤坂 四川飯店 にて

陳 建一フェア開催



陳 建一

1956年東京に生まれる。日本に初めて中華料理を紹介した、「四川料理の神様」故陳建民氏の長男。父建民氏の下で料理を修行する。現在グループのオーガーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に努める。「NHKきょうの料理」等テレビ及び雑誌など幅広く活躍中。主著に「鉄鍋の掟」「大人の厨房」「父の仕事を継ぐ 自分の味をつくる」「父子相伝陳家の訓え」「陳建一の絶対おすすめ 中華のおかず」などがある。'08 厚生労働大臣卓越技能「現代の名工」受賞。'13 黄綬褒章を受章。公益社団法人日本中国料理協会会長を務める。

ホテル札幌ガーデンパレス

〒060-0001 札幌市中央区北1条西6丁目(道庁南側)
TEL(011)261-5311(代表) FAX(011)251-2938

●ご予約・お問い合わせは宴会受付まで

TEL(011)261-8711(直通)

URL <http://www.hotelgp-sapporo.com/>