



赤坂四川飯店 料理長 安藤 勝広

# 第9回 四川料理を楽しむ会

『受け継がれる四川料理の神髄  
伝統と革新へのあくなき挑戦』

～極上紹興酒の芳醇な香りと共に～

《彩譜》

スペシャルチャイニーズオードブル

毛蟹の芙蓉仕立て 燕の巣添え

和牛ロース肉の shisen ソース炒め

赤坂四川飯店特製  
クリーミーな道産大豆豆腐の陳麻婆豆腐

上記含む全7品、赤坂四川飯店スペシャルコースにて  
ご用意しております。



料理長 安藤勝広

日本に中国料理を広めた、四川料理の父 陳建民氏、現グループオーナーシェフ 陳建一氏より姉妹店赤坂四川飯店で四川料理の極意を学ぶ。平成17年よりホテル札幌ガーデンパレス赤坂四川飯店料理長。

1996年第1回全国青年調理師中国料理コンクールに於いて銀賞受賞。2000年3月第3回中国料理世界大会銅賞受賞。2012年(公社)日本中国料理協会の推薦により、北海道知事賞産業貢献賞受賞。市内高校の非常勤講師を務める。

2016年4月より公益社団法人日本中国料理協会北海道地区本部長就任。

1962年生まれ。厚岸郡浜中町出身。

料理に対するモットーは「愛情料理」



\*写真はイメージです

2017 3月7日(火)

会場/ 1F 赤坂四川飯店 午後6時30分より

要予約 お1人様 12,000円 (飲物・税金を含んでおります。)

 ホテル札幌カーテンパレス  
060-0001札幌市中央区北1条西6丁目(道庁南側)



赤坂

四川飯店

■ご予約・お問合せ

TEL.011-261-5311 内線 473

赤坂四川飯店 まで