



赤坂 四川飯店

札幌ガーデンパレス
赤坂四川飯店 料理長

安藤 勝広



第11回 四川料理を楽しむ会

調理師法施行60周年記念全国大会 厚生労働大臣表彰受賞を
受け、料理長 安藤勝広より皆様へ日頃のご愛顧に感謝を込めて、
格別な食材を取り揃えました。



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、現グループ会長 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。

2018年11月 調理師法施行60周年記念全国大会 厚生労働大臣表彰受賞。

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」

料理 愛情
安藤勝広



『干し鮑の特製オイスターソース煮込み』

日本はもとより、中国料理の世界でも高級食材としてあげられる「あわび」は昔より、供物としたりおめでたい宴席を華やかに彩ってきました。

料理長 安藤勝広による四川料理の技法を駆使した目にも美しい、飴色に輝く艶と滋味深い食感をこころゆくまでお楽しみください。

上記お料理含む全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。

2019年 3月5日(火)

札幌ガーデンパレス 1F 赤坂四川飯店 18:30開宴

《要予約》お一人様 12,000円 (お飲物・消費税を含んでおります。)

HOTEL, BANQUET & RESTAURANT



札幌ガーデンパレス

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

060-0001札幌市中央区北1条西6丁目(道庁南側)