

「和の達人」が贈る 旬の美味を集めた贅沢ランチで 「秋の味覚紀行」にお連れします。

“秋のおもてなし料理”が学べる「和の達人」直伝の
お料理教室は残席わずか！！



ホテルニューオータニ幕張

「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチ 蘭-らん-

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、日本料理「千羽鶴」にて、「和の達人」こと、日本料理顧問 黒田 廣昭(くろだひろあき)がプロデュースしたランチコース「蘭ーらんー」を2021年11月30日(火)までの平日限定で販売いたします。

■テーマは“秋の味覚紀行”

「和の達人」として20年以上、100回を超えるテレビ出演歴を持ち、日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」では調理長を務めた日本料理顧問の黒田廣昭が、“秋の味覚紀行”をテーマに、秋鯖、秋刀魚、秋茄子、さつまいも、きのこなど…秋に美味しい食材をたっぷりと使用した華やかランチをご用意しました。先付の「胡桃豆腐」に「鰯のつみれ汁」、「きのこ大根のサラダ」をご堪能いただいた後は、和盆に盛られた色とりどりの料理の登場です。「栗の白和え」、「秋鯖の生寿司」、「秋刀魚の梅紫蘇揚げ」など、全10種類以上の味わいをお楽しみいただけます。メには、一組毎に土鍋で炊き上げる「丸十の釜炊き御飯」をどうぞ。さつまいも本来の甘さと旨みが溶けこんだご飯は格別です。食後は、女性に人気の「SATSUKIスイーツ」をご用意いたします。



■前日までの予約で優待も！

また、前日までのご予約で¥330割引も。1日20食限定につき、お日にちが決まったら早めのご予約がおすすめです。

■ 「和の達人」直伝のお料理教室も開催！

11月21日(日)には、「秋のおもてなし料理」が学べるお料理教室も。優しい味わいの「茄子のにゅう麺」や「きのこたっぷりポークジンジャー」など全3品を伝授します。お料理教室終了後は、実演メニューを含むスペシャルランチをお召し上がりいただけます。

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/>



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチ 蘭-らん-

[期間] 2021年11月30日(火)まで [平日限定/各日20食]

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30~14:00 **¥5,500** ※サービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran/>

[黒田 廣昭 (くろだ ひろあき) プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。高校卒業後関西で修業を積み、1982年 老舗日本料理店「なだ万」に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」の調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ料理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

受章経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

2020年 現代の名工 受賞