

新年会は平日のお昼が狙い目！ 20食限定の彩りランチで旅気分。

「和の達人」プロデュースランチは
“Go To Eat”&前日までの予約でさらにお得に！



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

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

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-らん-を2022年2月28日(月)までの平日限定で販売いたします。

■テーマは“冬の小旅行”

「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、“冬の小旅行”をテーマに、全15品目が味わえる華やかなランチをご用意しました。先付の「胡麻豆腐の揚げ出し」と「けんちん汁」で体を温めたら、和盆に盛られた色とりどりの料理の登場です。「かぼちゃの摺り流し」、「鱈小にぎり寿司」、「大葉鰯生姜煮」など、どれから味わうか迷うほど、見た目にも美しい一口サイズのメニュー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「穴子と牛蒡の釜炊き御飯」をどうぞ。ふっくらとした穴子と香り高い牛蒡と一緒に炊き上げたご飯は格別です。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！

1日20食限定のため、予約だけで売り切れてしまう事もしばしば。お日にちが決まったら早めのご予約がおすすめです。お支払いは、“Go To Eat”がお得です。さらに、前日までのご予約で¥330割引も！

Go To Eat キャンペーン <https://www.chiba-gte.jp/>



■ 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] 2022年2月28日(月)まで ※12月27日～2022年1月7日を除く [平日限定/各日 20食]

[時間] 11:30～14:00

[場所] 日本料理『千羽鶴』(ロビー階)

[料金] **¥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」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