



Linking Smiles

NEWS RELEASE



hotel nikko tokyo

2015年6月12日

ホテル日航東京

贅沢に味わう！上海・広東料理の夢のコラボレーション 脇屋友詞氏×中国料理「唐宮」料理長 小尾寿 「中国料理オーダーブッフェ」開催

フェア開催期間 2015年7月3日(金)～8月31日(月)

シェフ招聘期間 2015年7月3日(金)・7月4日(土)・8月7日(金)

<http://www.hnt.co.jp/archives/19972>

■脇屋友詞氏直伝による中国茶講座イベントも開催

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、中国料理「唐宮」にて2015年7月3日(金)～8月31日(月)の期間限定で、「Wakiya 一笑美茶楼」や「トゥーランドット臥龍居」など、いくつもの人気店のオーナーシェフを務める脇屋友詞氏とのコラボレーションによる「中国料理オーダーブッフェ」を展開いたします。また、2015年7月4日(土)には中国茶にも造詣が深い脇屋友詞氏直伝による中国茶講座のイベントを開催いたします。



脇屋友詞氏は、上海料理の技を軸に、五味(甘み、苦み、酸味、塩味、うま味)を生かし、素材の持ち味をいっそう高めた身体に優しい料理はもちろんのこと、日本人らしい繊細さとつややかさが表現された盛り付けも美しく、確かな技術から生まれる洗練された料理が幅広い層に支持されている、日本の中華料理界を牽引するシェフです。

「中国料理オーダーブッフェ」では、広東料理を中心に研鑽を重ねてきたホテル日航東京の「唐宮」を率いる小尾寿料理長の本格的な広東料理はもちろんのこと、海外でも人気を博す脇屋友詞氏との五味の調和がとれた珠玉メニューのコラボレーション料理をお愉しみいただけます。脇屋友詞氏の9つの味と香りを少しずつご堪能いただける<オリジナル前菜盛り合わせ>をはじめ、ランチでは、脇屋友詞氏が厳選した菓膳十味唐辛子という十種の菓膳配合の万能スパイスを使用した<十種スパイスのピリ辛豆腐と角煮込み><十種スパイスのピリ辛豆腐と牛肉煮込み>や、小尾料理長の嗜好を凝らした<豚スペアリブ黒豆蒸し><春雨の上海蟹味噌炒め>などをお愉しみいただけます。ディナーでは、プリプリのオマール海老と辛さひかえめで火を通すと甘みが広がる「朝天唐辛子」を使用した脇屋友詞氏の逸品<活オマール海老のヒーヒーアーヒー>などのお一人様1品のみのスペシャルメニューや、小尾寿料理長自慢の凝縮した旨味を持つ自家製XO醬を使用した<牛フィレ肉のXO醬炒め>、マンゴアの甘味と酸味のバランスが絶妙なく海老のマンゴーマヨネーズ煮>などがお愉しみいただけます。ランチ、ディナーともにオーダーブッフェとなっており、次々とお好きなメニューをご注文いただけますので、至高の上海・広東コラボレーション料理を心ゆくまでご堪能ください。

■上海・広東料理を味わう「中国料理オーダーブッフェ」概要

フェア開催期間: 2015年7月3日(金)～8月31日(月)

シェフ来館期間: 2015年7月3日(金)ディナー、8月7日(金)ディナー

価格:

◎ランチオーダーブッフェ

料金: 5,000円 (平日 11:30～14:30、土日祝 11:00～16:00)

内容:

<前菜>脇屋友詞氏オリジナル前菜盛り合わせ <スープ>小尾料理長オリジナル蟹の卵入りふかひれスープ

<オーダーブッフェメニュー>

◎脇屋友詞氏メニュー (全18品)

海老味噌風味揚げ/新鮮魚の紙包み焼き/十種スパイスのピリ辛豆腐と角煮込み/十種スパイスのピリ辛豆腐と牛肉煮込み/ふかひれ尾の身の醤油煮込み炊き立て御飯と共に/豆乳坦々冷麺/W杏仁豆腐/三茶デザート など

○小尾寿料理長メニュー（全10品）

豚スペアリブ黒豆蒸し／春雨の上海味噌炒め／小籠包／大根餅の香り焼き／もち米の揚げ物 上海風／干し貝柱の焼売 など

◎ディナーオーダーブッフェ

料 金：8,500円（全日17:30～21:30）

内 容：

<前菜> 脇屋シェフオリジナル前菜盛り合わせ <スープ> 小尾料理長オリジナルふかひれ姿煮 金華ハム香る上湯仕立て
<オーダーブッフェメニュー>

○脇屋友詞氏メニュー（全18品）

※①②③は、お一人様1品のみのスペシャルティメニュー

①活捲海老のヒーヒーアーヒー ②活オマール海老のヒーヒーアーヒー ③活オマール海老のブラウンソース

活捲海老の湯葉包み揚げ／王様しいたけと活捲海老の香り揚げ／王様しいたけの蝦子煮込み／
黒酢の酢豚ミルフィーユ仕立て／ふかひれ御飯／フカヒレパスタ／豆乳タピオカミルクティー など

○小尾寿料理長メニュー（全8品）

北京ダック／牛フィレ肉のXO醬炒め／白身魚のマレーシアソース炒め／

海老のマンゴーマヨネーズ煮 生クリームと卵白のふわふわ炒めタラバ蟹のクリスタルソースかけ／ウニカスタード／黒胡麻坦々麵
など

■脇屋友詞氏直伝「中国茶講座」概要

日 時：2015年7月4日(土) 14:30 受付開始／15:00 スタート

場 所：中国料理「唐宮」

料 金：6,000円

内 容：脇屋友詞氏による中国茶講座とランチコース

※全て、消費税・サービス料別

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/19972>

お問合せ：レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580（平日10:00～21:30／土日祝9:00～22:00）

<脇屋友詞（わきやゆうじ）プロフィール>

1973年より赤坂「山王飯店」、「東京ヒルトンホテル」、「キャピトル東急ホテル」などを経て、1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任。1997年に「横浜ベイホテル東急」の中国料理総料理長に就任。日本の中国料理界を牽引すると共に海内でのチャリティーイベントに参加、食を通じての社会貢献活動に積極的に関わる。2010年には厚生労働省卓越した技能者（現代の名工）を受賞。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞。2014年秋の叙勲「黄綬褒章」受章。



<小尾寿（おびひさし）プロフィール>

1962年 大阪府出身。「ホテル日航大阪」「東京全日空ホテル」で腕ふるい、1996年1月より、ホテル日航東京 中国料理グループ総料理長「梁 樹郷」シェフのもとで修行を積む。2005年8月より、梁シェフの後任として、ホテル日航東京 調理部 中国料理グループ 料理長に就任。



■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel (03)5500-5500(代表)

客 室 数：453室（全室バルコニー付）

ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結

※ホテル日航東京は2015年10月1日(木)より「ヒルトン東京お台場」に生まれ変わります。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>