

2011年2月4日

報道関係各位

JRタワーホテル日航札幌 中国料理長 有城伸一の師を招聘

「赤坂離宮 総料理長 譚彦彬氏 広東名菜の宴」

2011年3月9日(水) 開催

JRタワーホテル日航札幌（札幌市中央区北5条西2丁目、総支配人 佐藤英海）では、3月9日(水)に、中国料理長 有城伸一の師である「赤坂離宮」総料理長の譚彦彬(たん ひこあき)氏を招いた特別イベント「広東名菜の宴」を開催いたします。



“食は広州にあり”といわれ、四大中華の中でも特に食通を満足させる広東料理は、世界中の食材を繊細に、大胆に使いこなすことで知られています。譚彦彬総料理長を札幌に迎えることの出来る大変希少な本企画では、地上 155m からの夜景と共に、芳醇にして軽やかな本場の広東料理の真髄を心ゆくまでご堪能いただけます。

- 日 時／2011年3月9日(水)19:00～(受付 18:30～)
- 場 所／JRタワーホテル日航札幌
36階 スカイバンケットルーム「たいよう」
- 料 金／お一人様 15,000円(サービス料・消費税込み)
- 内 容／コース料理、フリードリンク付き

※限定 100名様

※要予約（事前にチケットをお買い求めください）

【譚彦彬氏プロフィール】

1943年 横浜中華街生まれ。新橋『中国飯店』、芝『留園』、京王プラザホテル『南園』副料理長、ホテルエドモント『廣州』料理長を経て、平成8年より『赤坂離宮』のオーナーシェフとなる。平成16年『赤坂離宮銀座店』をオープン。広東料理、中国料理の域を超え日本人の好みを知り尽くす譚総料理長の美味しい料理は、素材を厳選して素材の味を最大限に引き出し、限りなく本場に近い広東料理にあくまでもこだわり、多くのファンを魅了している。

■ 報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌
マーケティンググループ 大嶋 弥生
TEL. 011-251-6325 / FAX. 011-218-6672
marketing@jrhotels.co.jp

※ご取材や写真の e-mail 送付をご希望の際は、上記マーケティンググループにお申し付けください。

■ お客様からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌
営業販売(9:00～18:00) TEL.011-251-0392