

報道関係各位

ホテル日航熊本「桃李」、広東料理の真髄を堪能できる『赤坂璃宮フェア』を開催



ホテル日航熊本(社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、広東料理「桃李」にて、11月7日(土)~12月6日(日)までの1ヶ月間、広東料理の名店「赤坂璃宮」総料理長 譚彦彬(たん ひこあき)氏を招聘し、『赤坂璃宮フェア』を開催いたします。

ホテル日航熊本 中国料理長 小山光雄の師でもある譚彦彬氏を迎えた師弟二人による味の饗宴は、熊本の豊かな山海の幸を大胆かつ繊細に使いこなし、上質で新鮮な食材の旨みを余すことなく活かした譚総料理長の「広東料理の真髄」を堪能できる内容となっています。コース料理に合わせ、紹興酒のほか、ワイン等も取り揃えています。

『赤坂璃宮フェア』

【期間】11月7日(土)~12月6日(日)

譚彦彬氏来店:11月7日、8日

【時間】11:30~15:00(ラストオーダー14:30)

17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

※日曜日(連休中の場合は最終日)17:30~21:00(ラストオーダー20:00)

【料金】翡翠ランチ 3,000円(税金・サービス料込) ※ランチタイムのみ

琥珀 8,000円コース(税金・サービス料別)

富貴 12,000円コース(税金・サービス料別)

【予約・問い合わせ】2階 広東料理「桃李」

TEL096-211-1662(直通)

◆譚彦彬(たんひこあき)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「南円」副料理長、ホテルエドモンド「廣州」の料理長を経て、平成8年9月より「赤坂璃宮」のオーナーシェフとなる。平成16年10月1日「赤坂璃宮銀座店」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している譚総料理長の美味な料理は、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。



■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本 総支配人室企画グループ

紫藤 大(しとう まさる)

三隅 理恵(みすみ りえ)

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228

E-mail: mshito@nikko-kumamoto.co.jp

rmisumi@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。