



2015年5月28日(木)開催。先着220名様 「赤坂璃宮 広東名菜の宴 2015」

東京「赤坂璃宮」の譚彦彬オーナーシェフと、譚澤明総料理長を旭川に迎え、
本場の広東料理の真髓をお届けします。

6月1日(月)～30日(火)までイベントのお料理数品を中国料理「桃源」にて特別提供

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:渡邊洋一郎)は、2015年5月28日(木)に大宴会場「彩雲東西」(3階)にて、「赤坂璃宮」オーナーシェフの譚彦彬(たんひこあき)氏と総料理長の譚澤明氏を招いた特別イベント「赤坂璃宮 広東名菜の宴 2015」を開催いたします。先着220名様。フリードリンク付きディナーコースで料金はおひとり様16,000円(税金・サービス料込)。事前のご予約、チケット購入が必要となります。



『赤坂璃宮』
総料理長 譚澤明



『赤坂璃宮』
オーナーシェフ 譚彦彬

“食は広州にあり”といわれ、中国四大料理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、大胆に使ってこなすことで知られています。譚彦彬オーナーシェフと譚澤明総料理長のおふたりを旭川に迎えて開催する大変希少な本イベントでは、芳醇にして軽やかな本場の広東料理の真髓を心ゆくまで堪能いただけます。

また、6月1日(月)～6月30日(火)まで、今回のイベントでご提供する料理数品を、当ホテルの2階中国料理「桃源」にてお楽しみいただけます。5月28日のイベントとあわせ、北海道の地で味わう特別な非日常的空間をどうぞお楽しみください。

『赤坂璃宮 広東名菜の宴 2015』

- 開催日：2015年5月28日(木) ※先着220名様限定
- 時間：18:30～20:30 (18:00～受付開始)
- 場所：大宴会場「彩雲東西」(3階)
- 料金：おひとり様16,000円(税金・サービス料込、要予約・チケット販売)
- ご予約・お問い合わせ：宴会予約：TEL.0166-29-2777 (9:00～20:00)
- 内容：コース料理、フリードリンク付き

『赤坂璃宮』

日本の食材に目を向けて、「医食同源」をかなえる赤坂璃宮。

焼物、フカヒレ、海鮮料理を看板とし、スパイスや油をさりげなく控えたやさしく穏やかな味わいが特徴。

【直営店】 赤坂本店 場所／東京都港区赤坂5-3-1 赤坂 Biz タワー atrium 2F
TEL / 03-5570-9323 URL / <http://www.rikyu.jp/akasaka.html>

銀座店 場所／東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビル5F
TEL / 03-3569-2882 URL / <http://www.rikyu.jp/ginza.html>

【姉妹店】 ホテルモリノ新百合ヶ丘店、羽田空港第一ターミナル店、羽田空港第二ターミナル店、
譚料理長の広東家菜

■譚 彦彬氏 (たん あきひこ) プロフィール [赤坂璃宮 オーナーシェフ]

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」の料理長を経て、1996年9月より「赤坂璃宮」のオーナーシェフとなる。2004年10月、第2号店となる「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シェフの美味しい料理は、厳選した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。

■譚 澤明氏 (たん さわあき) プロフィール [赤坂離宮 総料理長]

1976年、横浜生まれ。1994年、東京全日空ホテル(現 ANA インターコンチネンタルホテル東京)「花梨」、2000年、横浜ベイシエラトンホテル&タワーズ「彩龍」を経て、2006年より「赤坂璃宮」副料理長に就任。2012年10月より総料理長に就任。実父はオーナーシェフの譚彦彬氏。

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル 広報・マーケティング 長門 泰之

E-mail : yasuyuki.nagato@asahikawa-grand.com TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX : 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。