

2018 年 1 月

札幌プリンスホテル
上海・武漢・西安の味が集結
「錦江国際酒店 5ツ星 3 ホテル料理長フェア」を実施
【期間】2018 年 1 月 19 日(金)～21 日(日)

札幌プリンスホテル(所在地:札幌市中央区南 2 条西 11 丁目、総支配人:杉田直也)は、2018 年 1 月 19 日(金)から 21 日(日)の 3 日間、2 階の中国料理 芙蓉城にて錦江インターナショナル・ホテル・マネジメント・カンパニー・リミテッド(以下:錦江国際酒店管理集团有限公司)傘下の 3 軒の 5 ツ星ホテル料理長フェア**中国料理賞味会「美食菜譜」**を実施いたします。

株式会社プリンスホテルは 2015 年 6 月に中国のホテル運営会社「錦江国際酒店管理集团有限公司」とマーケティングアライアンス契約を締結いたしました。その一環として札幌プリンスホテルでは錦江国際酒店管理集团有限公司傘下のホテル「上海新錦江大酒店(シャンハイ・ジンジャン・タワー・ホテル)」、「武漢錦江国際大酒店(ブカン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)」、「西安錦江国際酒店(セイアン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)」から 3 名のシェフを招き、上海、武漢、西安それぞれの伝統の味をお楽しみいただける中国料理のコースをご提供いたします。

「**錦江国際酒店管理集团有限公司**」(錦江インターナショナル・ホテル・マネジメント・カンパニー・リミテッド)フルサービスホテルとリミテッドサービスホテル事業の投資経営、レストラン事業の投資経営に専念している「**錦江酒店**」(錦江ホテルズグループ)傘下の会社。
現在、「**錦江酒店**」は世界 68 カ国で 8,800 軒のホテルと契約を締結し、総客室数 89 万室は世界のホテルグループで第 5 位。

- 【場 所】中国料理 芙蓉城(2 階)
【提供期間】2018 年 1 月 19 日(金)～21 日(日)
【営業時間】ランチ/11:30A.M.より ディナー/5:30P.M.より
【料 金】ランチ/1 名さま¥5,000 ディナー/1 名さま¥12,000
【備 考】予約制
【お客さまからのご予約・お問合せ】

TEL:011-241-1251(レストラン予約係 9:00A.M.～8:00P.M.)



冬茸澳帶：冬瓜と牛乳入り茶碗蒸し 帆立貝のせ

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。
※特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
札幌プリンスホテル 営業企画
TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647
<http://www.princehotels.co.jp/sapporo/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。



岑悦(シン エツ)

上海新錦江大酒店(シャンハイ・ジンジャン・タワー・ホテル)

中華高級シェフ / 中式烹調師国家職業高級技師*1

2012 年 8 月 第 1 回「錦江杯」職業技能コンクール中華料理で個人と団体で 1 位。

*1 中国では調理師の資格で「中式烹調師」(中華料理)、「中式麵点師」(中華点心・デザート)などの 6 分野があり、高級技師が国家資格としての最上級です。

上海新錦江大酒店(シャンハイ・ジンジャン・タワー・ホテル)

上海淮海路商業地に位置する上海新錦江大酒店は「錦江国際酒店管理有限公司」傘下の五ツ星ホテル。

ホテル開業以来約 360 人以上の国家首相や政府首脳が宿泊しました。ホテルは 582 室、高さ 153m の 43 階建て、360° の景色を楽しめます。ホテルには 9 つの宴会場があり、最大で 400 名程度収容可能です。



鄒翌(スウ ヨク)

武漢錦江国際大酒店(ブカン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)

エグゼクティブシェフ

2005 年～2007 年 天津シェラトンホテル(中華料理長)

2007 年～2009 年 瀋陽シャングリラホテル(中華料理長)

2009 年～現在 武漢錦江国際大酒店(エグゼクティブシェフ)

武漢錦江国際大酒店(ブカン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)

武漢錦江国際大酒店は錦江国際酒店管理有限公司が武漢において初めて出店したホテル。

ビジネスオフィスや大手金融会社が建ち並ぶ高級エリアに位置しています。

武漢天河国際空港から 25km、武漢漢口駅から 3 km と交通もとても便利です。



康会麗(コウ カイレイ)

西安錦江国際酒店(セイアン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)

特級麵点師

西安錦江国際酒店のシェフ。陝西省(センセイショウ)各地の小麦粉料理専門。

西安錦江国際酒店(セイアン・ジンジャン・インターナショナル・ホテル)

西安錦江国際酒店は西安市内で唯一、自然環境に囲まれているリゾートホテル。

客室数は 353 室、宴会場は最大で 1500 名程度収容可能です。西安咸陽空港まで車で約 30 分。観光スポットとして人気のある華清池、大雁塔、秦皇帝兵馬俑までも車で約 30 分と便利な場所になります。



【ランチコース】

【提供時間】 11:30A.M.～2:30P.M.

【料 金】 1 名さま¥5,000

冷菜	上海料理の代表的な前菜三種盛り合わせ
松茸雪蓮炖金耳	松茸と金キクラゲのスープ
干烧虾仁	海老のチリソース炒め
冬茸澳带	冬瓜と牛乳入り茶碗蒸し 帆立貝のせ
辣子鸡	鶏の唐辛子炒め
特色干拌面	西安の郷土料理 まぜ麺
西点	デザート盛り合わせ



松茸雪蓮炖金耳
松茸と金キクラゲのスープ

金華ハムや干し貝柱、鶏、スペアリブなどから丁寧に時間をかけてスープをとった「松茸と金キクラゲのスープ」や、雛翌シェフが北海道をイメージして考案した「冬瓜と牛乳入り茶碗蒸し 帆立貝のせ」、特級麺点師の康会麗シェフが手がける「まぜ麺」など上海、武漢、西安の 3 つの地方の味を楽しめる 7 品のランチコースです。

【ディナーコース】

【提供時間】 5:30P.M.～9:30P.M.

【料 金】 1 名さま¥12,000

冷菜	上海料理の代表的な前菜五種盛り合わせ
御品黒松露	トリュフとキノコのスープ
双色明虾球	大海老二種盛り合わせ
粉蒸肉	武漢伝統 豚バラ肉の蒸し料理
巴蜀沸腾鱼	四川風白身魚の煮込み
滑炒牛肉	牛肉のオイスターソース炒め
冬茸澳带	冬瓜と牛乳入り茶碗蒸し 帆立貝のせ
BiangBiang 面	西安郷土料理 ビャンビャン麺
西点	デザート盛り合わせ



巴蜀沸腾鱼：四川風白身魚の煮込み



BiangBiang 面：ビャンビャン麺

海老の甘辛煮やクラゲ、野菜の湯葉巻きなどの上海料理の代表的な前菜の盛り合わせや、複雑な辛味の刺激を味わう「四川風白身魚の煮込み」、皮付き豚バラ肉を柔らかく蒸しあげた武漢伝統の「豚バラ肉の蒸し料理」を楽しめるディナーコースです。西安郷土料理「ビャンビャン麺」は、幅 3～4cm の 1 本の麺が特徴です。コクのある辛い味付けをお楽しみください。