

2024年7月

多摩湖に面するレストランにて、中国伝統の味わいを五感で楽しむお月見イベント

中国割烹旅館 掬水亭
【一夜限定】レストラン「天外天」上條義勝料理長が贈る月を愛でる夕べ
『秋の料理長ディナーイベント～観月の宴～』を開催
【開催日】2024年9月21日(土)

中国割烹旅館 掬水亭(所在地:埼玉県所沢市山口 2942、総支配人:三宅康晴)は、レストラン「天外天」(6F)にて、料理長・上條義勝が贈る『秋の料理長ディナーイベント～観月の宴～』を2024年9月21日(土)に開催いたします。

秋が深まり次第に夜が長くなる9月。多摩湖*1を一望できるレストラン「天外天」では「お月見」をテーマとしたディナーイベントを一夜限定で開催。五感でお楽しみいただける内容にてお客さまをおもてなしいたします。

本イベントでは地元「所沢」を中心とした野菜や季節の食材を取り入れ、中国伝統の調理法と味付けに料理長のアレンジを加えたコース料理をご用意。ライブカッティングのパフォーマンスにてご提供する「北京ダック」や、お月見をイメージし「月」に見立てたシェンタン*2が包まれた「蓮の葉で包んだチマキ」など様々なメニューをご用意いたしました。

お食事後は宴会場「陶翠」にて、小菓子をご提供。大きな窓から月明かりに照らされた多摩湖を眺めることができ、心癒されるひと時をお過ごしいただけます。

レストラン「天外天」が贈る“一夜限定”の特別な料理長フェアイベント。料理長・上條義勝が、さまざまな閃きと着想を得て作り上げたコース料理と共に、五感でお楽しみいただける優雅なひと夜をお届けいたします。

*1 多摩湖…“多摩湖にのぼる月”が、日本百名月に認定 *2 シェンタン…塩漬け卵

お月見を五感でお楽しみいただく「秋の料理長ディナーイベント～観月の宴～」のポイント

- 【月】「蓮の葉で包んだチマキ」は蓮の葉の包みを開くと、多摩湖に浮かぶ月に見立てたシェンタンが登場。
- 【味覚・嗅覚】「雲南名菜 八種のキノコ鍋」では、八種のキノコの芳醇な香りと、秋の味わいを。
- 【食感】「上海蟹と紅ズワイ蟹のオリジナル胡麻揚げ団子」は、サクとした食感と、天外天オリジナルの味わい“甘くない”胡麻揚げ団子をお楽しみいただけます。
- 【視覚】アミューズ「二種の叉焼肉」とメインの一品「北京ダック」は、ライブカッティングのパフォーマンスにてご提供。
- 【聴覚】秋の夜長のディナータイムを、ピアノの生演奏と共に心癒されるひと時を。



秋の料理長ディナーイベント～観月の宴～ イメージ



料理長 上條義勝



イベント中はピアノの生演奏を実施

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

中国割烹旅館 掬水亭 セールス&マーケティング/広報担当

TEL:04-2925-7114

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

『秋の料理長ディナーイベント～観月の宴～』概要

- 【期間】 2024年9月21日(土)
【時間】 6:00P.M. お食事開始 (受付開始 5:30P.M.)
8:00P.M. 終了
【場所】 レストラン「天外天」(6F)
【料金】 ¥15,000
【内容】 コース料理、ドリンクフリーフロー
【お問合せ】 レストラン予約係 TEL:04-2925-7114(10:00A.M.～6:00P.M.)
【URL】 https://www.seibu-leisure.co.jp/hotel_web/restaurant/chef/fair/2406/index.html
【店舗動画】 右記の二次元コードよりご覧いただけます。



レストラン「天外天」



店舗紹介動画

◆コースメニュー詳細

地元「所沢」を中心とした野菜や季節の食材を取り入れ、中国伝統の調理法と味付けに料理長のアレンジを加えたコース料理をご用意いたします。

- ・ 二種の叉焼肉～広東と上海の饗宴～
※ライブカットにてご提供
- ・ 天外天彩り冷菜盛り合わせ
- ・じっくり煮込んだ上海式フカヒレの姿煮
- ・ 上海蟹と紅ズワイ蟹の天外天オリジナル胡麻揚げ団子
- ・ 牛フィレ肉のクミン香り炒め
- ・ 北京ダック
※ライブカットにてご提供
- ・ 鮮魚の牡蠣醤油蒸し
- ・ 雲南名菜 きのご鍋
- ・ 蓮の葉で包んだチマキ
- ・ デザート三点盛り



北京ダック イメージ



雲南名菜 きのご鍋 イメージ

◆料理長 上條義勝 プロフィール

1992年に中国料理人としてのキャリアをスタート。レストランやホテルでの経験を経て、2023年より、株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドが運営する「中国割烹旅館 掬水亭」のレストラン「天外天」にて勤務。
2024年4月、同レストランの料理長に就任。

《その他経歴》

公益社団法人 日本中国料理協会理事 歴任
中国料理調理士友好会理事 歴任
丸の内シェフズクラブ東北エリアパートナーシェフ 歴任



料理長 上條義勝

- ※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。
※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。
特定原材料 7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。
※写真はイメージです。※上記内容は、2024年7月19日現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。