

2026 年 1 月

コンクール史上初の 2 連覇を達成した料理人の優勝メニューを提供

ザ・プリンス パークタワー東京
プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門で 2 年連続優勝した
料理人の優勝メニューを味わえるコースを期間限定で販売

【期 間】2026 年 1 月 8 日(木)～31 日(土)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:神田泰寿)は、第 35 回プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門で優勝した受賞メニューをお楽しみいただける「福コース」を 2026 年 1 月 8 日(木)から 31 日(土)までの期間限定でご提供いたします。

プリンスホテル料理コンクールは、2025 年で 35 回目を迎えた社内コンクールで、人財育成や SDGs への取組みの一環として毎年開催されています。調理経験 3 年以上(40 才未満)の料理人が出場資格を持ち、技術力や創造性が競われます。昨年は、昭和 100 年の伝統と継承をテーマに、当ホテル中国料理 陽明殿の井上 武士が出場し、中国料理部門において 2 年連続で優勝いたしました。

優勝メニュー「豚フィレ肉の野菜巻き 豆鼓炒め カダイフのアーチの下で」は、火入れによって硬くなりがちな豚フィレ肉にヨーグルトで下味を施し、柔らかくジューシーに仕上げました。味の要となる豆鼓(とうち)は、中国料理の歴史を感じさせる伝統的な食材で、中国の干し梅「話梅(ファーメイ)」と合わせることで、濃厚かつ香り高い味わいにアレンジしました。また、豚フィレ肉の端材を無駄なく活用したコンスープをベースとした中華風炒飯リゾットなど、食材を余すことなく使う工夫などを凝らしています。伝統と革新、そしてサステナビリティを融合させた一皿を、コース料理でご堪能いただけます。

この機会に、コンクール優勝の料理人の技と想いが詰まった特別な中国料理をぜひお楽しみください。



プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門 優勝メニュー
「豚フィレ肉の野菜巻き 豆鼓炒め カダイフのアーチの下で」



プリンスホテル料理コンクール 中国料理部門 2 年連続優勝
中国料理 陽明殿 井上 武士

プリンスホテル料理コンクール受賞作品を楽しむ「福コース」概要

- 【期 間】2026 年 1 月 8 日(木)～31 日(土) 【場 所】中国料理 陽明殿(B1)
【料 金】福コース 1 名さま¥16,000
【時 間】ランチ 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:30P.M.) ディナー5:00P.M.～10:00P.M. (L.O.9:00P.M.)
【メニュー】・前菜盛り合わせ ・フカヒレの姿煮 白湯仕立て
・海の幸と黄ニラの塩味炒め ・北京ダック 海老煎餅添え
・豚フィレ肉の野菜巻き 豆鼓炒め カダイフのアーチの下で<優勝メニュー>
・アナゴとキノコのチャーハン ・杏仁豆腐 フルーツ飾り

【W e b】<https://www.princehotels.co.jp/parktower/plan/youmeiden/competition2025>

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5400-1170(10:00A.M.～6:00P.M.)



※上記内容はリリース時点(1 月 8 日)の情報であり変更になる場合がございます。※レストランの料金には消費税が含まれております。別途サービス料 15%を加算させていただきます。
※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 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、食材・メニューに変更がある場合がございます。※写真はイメージです。

©本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 セールス&マーケティング/広報担当
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。