

2026 年 8 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愉しむ一夜限りのイベント

## 中国割烹旅館 掬水亭

## 料理長・上條義勝が贈る、『秋の料理長ディナー』を開催

【開催日】2026 年 9 月 26 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：竹入 学）では、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』を 2026 年 9 月 26 日（土）に開催いたします。本イベントは、料理長・上條が厳選した高級食材を使用し、美食の秋を彩る一夜限りの特別ディナーです。上海料理をベースに、四川料理の技法を巧みに取り入れながら、コースそれぞれの料理で異なる味わいを表現し、中国料理の奥深さを感じていただける特別コースをご用意します。

コースでは、紹興酒の芳醇な香りと柚子の爽やかな風味をまとわせた「ボタン海老の紹興酒漬け 柚子の香り」をはじめ、「本ズワイ蟹たっぷりの翡翠スープ」や「大海老と帆立貝の特製 XO 醬チリソース」など、贅沢な海の幸を使用した逸品が並びます。また、紅茶で燻した四川ダックとソフトシェルクラブの金沙炒めなど、中国料理の伝統技法と料理長の創意を融合させたメニューをご提供いたします。なかでも料理長おすすめの一品は、「シェフオリジナル ライチ薫る二色の黒酢豚」。じっくりと火を入れた豚肉を角煮のような柔らかな口当たり仕に仕上げ、異なる調理法によってそれぞれ違った食感や味わいを表現しました。ライチの華やかな香りをアクセントに加えた、本イベントを象徴する創作料理です。

また、当日は様々な料理と合わせ、相性を楽しんでいただくワインフリーフロー（オプション）もご用意。中国料理とワインが織りなす新たな魅力を、ピアノの生演奏とともにご堪能ください。



料理長 上條義勝



秋の料理長ディナー イメージ



ピアノの生演奏 イメージ

## 『秋の料理長ディナー』のポイント

## ・高級食材を使用した一夜限りの特別コース料理

ボタン海老、本ズワイ蟹、大海老、帆立貝、フカヒレ、蝦夷鮑など、料理長が厳選した高級食材を使用。中国料理の伝統技法と創意を融合させた特別コースをご提供します。

## ・中国料理とワインの新たな可能性を提案

コースの各料理で異なる味付けを施し、中国料理の多彩な味わいを表現。ワインとのマリアージュを通じて、新たな食体験をご提案いたします。

## ・料理長・上條義勝による創意あふれるメニュー

じっくりと火を入れた豚肉を角煮のような柔らかな口当たり仕に仕上げ、異なる調理法によってそれぞれ違った食感や味わいを表現。ライチの香りを添えた、料理長こだわりの創作料理です。

◎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&amp;マーケティング/広報担当

TEL:04-2925-7114

## 『秋の料理長ディナー』 概要

【期 間】 2026 年 9 月 26 日(土)  
【時 間】 5:00P.M.～9:00P.M. (L.O.8:00P.M.)  
※最終予約時間 7:00P.M.  
【場 所】 レストラン「天外天」(6F)  
【料 金】 ¥15,000  
【内 容】 ・コース料理  
・ピアノ生演奏  
(4 回・各 30 分ずつを予定 5:00P.M. 6:00P.M. 7:00P.M. 8:00P.M.)  
・ワインフリーフロー ¥7,000 ※オプション  
【お問合せ】 レストラン予約係 TEL:04-2925-7114(10:00A.M.～6:00P.M.)  
【U R L】 <https://www.princehotels.co.jp/kikusuitei/plan/tengaiten/chef/fair>  
【店舗動画】 右記の二次元コードよりご覧いただけます。



店舗紹介動画



レストラン「天外天」イメージ

### ◆コースメニュー詳細

ボタン海老や本ズワイ蟹、フカヒレ、蝦夷鮑などの高級食材を使用し、上海料理をベースに広東料理や四川料理の技法を取り入れた特別コースをご用意いたします。中国料理の伝統と料理長・上條義勝の感性が融合した、一夜限りの味わいをお楽しみください。

- ・ ボタン海老の紹興酒漬け 柚子の香り
- ・ 彩り冷菜六種 懷石盛り
- ・ 本ズワイ蟹たっぷりの翡翠スープ
- ・ 大海老と帆立貝の特製 XO 醬チリソース
- ・ 紅茶で燻した四川ダックとソフトシェルクラブの金沙炒め
- ・ シェフオリジナル ライチ薫る二色の黒酢酢豚
- ・ 上海伝統のフカヒレ、蝦夷鮑の煮込み あんかけ炒飯
- ・ デザート三種盛り合わせ

※オプションでワインフリーフローのご用意もございます。



シェフオリジナル ライチ薫る二色の黒酢酢豚 イメージ



上海伝統のフカヒレ、蝦夷鮑の煮込み あんかけ炒飯 イメージ



料理長 上條義勝

### ◆料理長 上條義勝 プロフィール

1992 年より中国料理の道へ。ホテルやレストランでの経験を重ね、2024 年より中国割烹旅館 掬水亭「天外天」料理長に就任。伝統技法に独自のアレンジを加え、地元食材の持ち味を引き出した料理に定評がある。

《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



※料金には、消費税が含まれております。別途サービス料 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、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※上記内容はリリース時点（8 月 4 日）の情報であり、変更になる場合もございます。※写真はイメージです。

## 今後の展望

中国割烹旅館 掬水亭では今回の『秋の料理長ディナー』にとどまらず、四季折々の自然や地域ならではの魅力を生かした体験企画を今後も展開してまいります。春は自然探索やネイチャー体験、夏はBBQや星空観察、秋は紅葉や旬の味覚、冬は湖や月・星を楽しむ企画・・・といった豊かな自然環境を舞台に、ここでしか味わえない滞在体験を提供してまいります。

## 中国割烹旅館 掬水亭

多摩湖のほとりに佇む「中国割烹旅館 掬水亭」は、1990年9月28日の開業から35年を迎えた湖畔の宿で、コンセプトは「近くて、湯ったり私の“ご褒美”時間」。都心から約50分の利便性と、湖畔ならではの静けさが魅力です。

その名は唐代の詩人・于良史の一句「掬水月在手(みずをきくすれば つき てにあり)」に由来。手のひらに掬った水の中に映る月の美しい情景を表すこの詩のように、隣接する多摩湖は「日本百名月」に認定され、湖上に浮かぶ月や月光に照らされた水面、遠くの街明かりが織りなす風景はまるで絵画のようです。

建築は日本建築界の重鎮・池原義郎氏による設計。三角屋根を配した洋風のシルエットに繊細な鉄骨をあしらい、自然に調和しながらも印象的な存在感を放っています。

全室レイクビューの客室からは、穏やかな多摩湖を一望。晴れた日には遠く富士山も望め、刻々と移ろう景色と共に心ほどけるひとときをお過ごしいただけます。館内には「レストラン 天外天」、広々とした石造りの大浴場「狭山の茶湯」、サウナなどを備え、四季折々の自然と湖畔の風景もお楽しみいただけます。

【所在地】 〒359-1145 埼玉県所沢市山口 2942

【電話】 04-2925-7111

【客室数】 21室

【料金】 1泊¥21,280より(1室2名利用時、税・サービス料込、食事別)

【アクセス】

▶電車

西武山口線「西武園ゆうえんち」駅から徒歩1分

池袋駅・西武新宿駅から西武鉄道利用で約50分

▶車

関越道 所沢ICから約30分／圏央道 入間ICから約20分

【Webサイト】 <https://www.princehotels.co.jp/kikusuitei/>



中国割烹旅館 掬水亭動画



レストラン 天外天動画

