

2010年7月8日

ザ・プリンス パークタワー東京

開業5周年記念

ちょうぎょだい

中国釣魚台国賓館 美食祭

~ 東京を舞台にした中国美食の祭典 ~

【期間: 2010年8月23日(月)~29日(日)】

株式会社プリンスホテル(本社: 豊島区東池袋 取締役社長: 小林正則)は、ザ・プリンス パークタワー東京(所在地: 港区芝公園 4-8-1、総支配人: 武井 久昌)において、開業5周年を記念し、世界各国の国賓や要人をもてなす中国・北京の迎賓館である釣魚台国賓館よりシェフを招聘し、東京を舞台にした中国美食の祭典を開催いたします。

近年、めざましい中国の高度成長のさなか、観光客への個人ビザの発給緩和や上海万博などにより、中国への関心が一層高まっています。この機会に日本のお客さまに中国を代表する釣魚台国賓館の中国料理の真髄を味わっていただける美食祭を開催することで、食を通じた一層の日中交流を図ります。

日本のお客さまには、北京「釣魚台国賓館」でしか味わうことができない中国料理と、ホテルの上質なホスピタリティを同時に楽しむいただけます。

釣魚台国賓館について

釣魚台国賓館は、800年の歴史を誇る施設で、1959年からは国賓を迎えるゲストハウスとなり、各国の首相、国賓等を迎え、数々の外交舞台となっていました。

広大な43万m²の敷地に7万m²の湖を有し、18棟のゲストハウスが点在します。緑と水で囲まれた広大な敷地内には風光明媚な風景が広がります。



釣魚台国賓館(北京)

本件に関する報道各位のお問合せ先

ザ・プリンス パークタワー東京 営業戦略室 / 企画・広報担当: 橋本、森、平野(哲也)

TEL: 03 - 5400 - 1180 FAX: 03 - 5400 - 1174 <http://www.princehotels.co.jp/parktower>

株式会社プリンスホテル マーケティング戦略室(プロモーションチーム) / 担当: 赤坂

TEL: 03 - 5928 - 1154 FAX: 03 - 5928 - 1516

中国釣魚台国賓館 美食祭

800 年の歴史を誇る現役の外交の舞台であり、各国の国賓を迎えてきた中国・北京「釣魚台国賓館」より総料理長、シェフ、スタッフを招聘し食器を取り寄せ、世界の VIP に愛される本場の高級料理「釣魚台料理」をご提供いたします。

[場 所] 中国料理 陽明殿(B1)

[時 間] ランチ 11:30A.M. ~ 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

ディナー 5:00P.M. ~ 10:00P.M. (ラストオーダー 9:30P.M.)

[内 容] ランチコース ¥10,000 / ¥13,000 / ¥29,000

ディナーコース ¥18,000 / ¥29,000 / ¥45,000



釣魚台国賓館のスタッフ

ランチコース		
¥10,000	¥13,000	¥29,000(ディナーも同様)
<ul style="list-style-type: none"> ・干し貝柱入り豆腐のすましスープ ・特選和牛フィレ肉のステーキ ・ブラックビーンズソース ・鮮魚のすり身 麺仕立て ・鮑茸と青菜の煮込み ・特製 焼き点心 ・フルーツ盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ・イカの玉子の酸辣湯 伝統の逸品 ・金糸フカヒレと四種乾物の紅花煮込み ・鹿肉のステーキ 辛味ソース ・豆腐の煎り焼き 青菜添え ・特製 焼き点心 ・フルーツ盛り合わせ 	<ul style="list-style-type: none"> ・釣魚台 国賓館 飾り前菜 ・四種 小皿 前菜 ・イカの玉子の酸辣湯 伝統の逸品 ・金糸フカヒレの煮込み ・鮑の姿やわらか煮込み ・鴨の蒸し料理 紹興酒風味 ・龍井茶風味の豆腐料理 ・アボカド・フルーツ入り甘味 ・肉入り緑豆粉の点心 ・ココア風味の甘団子 ・蜂の巣風 揚げ菓子 ・フルーツ盛り合わせ
<p>特選黒毛和牛を、ブラックビーンズを使用した釣魚台特製の秘伝ソースでお楽しみいただけます。</p>	<p>国内では入荷できない、釣魚台こだわりの高級フカヒレをご用意いたします。</p>	<p>鶏肉、鴨肉、骨付豚肉から取る釣魚台自家製のスープ出汁で丸ごと煮込んだ鮑を、たっぷりとお楽しみいただけます。</p>



特選和牛フィレ肉のステーキ
ブラックビーンズソース



金糸フカヒレと四種乾物の紅花煮込み



鮑の姿やわらか煮込み

ディナーコース	
¥ 18,000	¥ 45,000
<ul style="list-style-type: none"> ・釣魚台 特製飾り 前菜 ・四種 小皿 前菜 ・なまこの卵と衣笠茸の養命スープ ・特選高級食材の伝統壺蒸し ・鮮魚の特製 香草ソース ・夏草花とやわらか肉団子のスープ煮 ・アスパラの絹笠茸巻きと鮑茸の煮物 ・金木犀入り さいかちの実の甘味 ・大根入り 焼き点心 ・坦々麺 ・小鳥を型どった焼き菓子 ・フルーツ盛り合わせ <p>フカヒレ、鮑、ナマコ、鹿のアキレス腱などを使用した壺蒸し。中国では「佛跳墙」と呼ばれ、その香り高さに、修行僧も跳んで堀を飛び越えてしまうといわれる、伝統的な料理です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・釣魚台 国宴特選 飾り前菜 ・四種 小皿 前菜 ・松茸と魚の醤の饗宴スープ ・極上金糸フカヒレ煮込み ご飯とともに ・伊勢海老の巣ごもり飾り ・特選和牛フィレ肉のステーキ ワサビ風味焼き ・銀杏入り お粥 ・高級きのこ類の南瓜詰め ・特製 焼き点心 ・手打ち麺 翡翠仕立て ・南瓜仕立ての 中国菓子 ・フルーツ盛り合わせ <p>鶏肉、鴨肉、骨付豚肉から取る釣魚台自家製のスープ出汁で、こだわりのフカヒレをじっくり煮込んだ、釣魚台を代表する逸品です。</p>



特選食材 特製壺蒸し



極上金糸フカヒレ煮込み ご飯とともに



伊勢海老の巣ごもり飾り

料金には、サービス料・消費税が含まれております。

ご予約制とさせていただきます。

後援: 中華人民共和国大使館、協賛: 株式会社日本航空

中国料理 陽明殿について

【営業時間】ランチ 11:30A.M. ~ 3:00P.M. (ラストオーダー 2:30P.M.)

ディナー 5:00P.M. ~ 10:00P.M. (ラストオーダー 9:30P.M.)

広々とした店内で、華のある優雅な雰囲気のチャイニーズレストラン。点心や麺類などのア・ラ・カルトから、ダイナミックな広東料理のフルコースまで、食材にこだわった多彩なメニューを取り揃えております。



中国料理 陽明殿店内イメージ

お客様からのお問合せ・ご予約は ザ・プリンス パークタワー東京 TEL:03-5400-1111 (代表)