

報道関係各位

広東料理「桃李」にて『赤坂璃宮フェア』を開催します



ホテル日航熊本(社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、広東料理「桃李」にて、11月7日(土)~12月6日(日)までの1ヶ月間、広東料理の名店「赤坂璃宮」総料理長 譚彦彬氏を招聘し、『赤坂璃宮フェア』を開催いたします。

ホテル日航熊本 中国料理長 小山光雄の師でもある譚彦彬氏を迎え、師弟二人による味の饗宴は、熊本の豊かな山海の幸を大胆かつ繊細に使いこなし、上質で新鮮な食材の旨みを余すことなく活かした譚総料理長の‘広東料理の真髄’を堪能できる内容となっています。コース料理に合わせて紹興酒のほか、ワイン等も取り揃えています。

『赤坂璃宮フェア』

【期間】11月7日(土)~12月6日(日)

譚彦彬氏来店:11月7日、8日

【時間】11:30~15:00(ラストオーダー14:30)

17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

※日曜日(連休中の場合は最終日)17:30~21:00(ラストオーダー20:00)

【料金】翡翠ランチ 3,000円(税金・サービス料込) ※ランチタイムのみ

琥珀 8,000円コース(税金・サービス料別)

富貴 12,000円コース(税金・サービス料別)

【予約・問い合わせ】2階 広東料理「桃李」

TEL096-211-1662(直通)

譚彦彬(たんひこあき)氏 プロフィール

1943年 横浜中華街生まれ。新橋「中国飯店」、芝「留園」、京王プラザホテル「南円」副料理長、ホテルエドモンド「廣州」の料理長を経て、平成8年9月より「赤坂璃宮」のオーナーシェフとなる。平成16年10月1日「赤坂璃宮銀座店」をオープン。広東料理、中国料理の域を超え、日本人の好みを知り尽くしている譚総料理長の美味しい料理は、素材を厳選して、素材の味を最大限に引き出し、限りなく本場に近い広東料理にあくまでもこだわり、多くのファンを魅了している。



■報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本 総支配人室企画グループ
紫藤 大(しとう まさる)
三隅 理恵(みすみ りえ)
〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1228
E-mail: mshito@nikko-kumamoto.co.jp
rmisumi@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。