



HOTEL  
AGORA REGENCY  
Sakai

報道関係者各位

2019年1月10日  
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

二胡の調べに酔いしれ、春節を祝う優雅で華やかな一夜

## 中国料理 龍鳳「春節祭」

～料理、中国茶、二胡演奏、それぞれのスペシャリストによる饗宴～  
2019年2月15日（金）開催

ホテル・アゴラ リージェンシー堺(支配人:細田 武史 所在地:大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数:241室)は、中国料理 龍鳳において春節を祝う料理を中国茶や二胡演奏と共に楽しみいただける、ディナーイベント「春節祭」を2019年2月15日(金)に開催いたします。



中国本土を始め、中国語圏の国々や各国の中華街で祝う“春節”。春節は中国の旧正月で、それを祝う様々な料理もまた楽しみの一つです。当イベントは、料理長岡田が腕に縊をかけたお祝いの中国料理を瓦野氏による中国伝統の楽器二胡の生演奏、茶藝師（ちゃげいし）酒井による選りすぐりの中国茶と共に楽しみいただける一夜限りのスペシャルディナーイベントです。お食事の後には引き続きロビーでの二胡演奏会もご鑑賞いただけます。

海外の方を日本にお迎えすることも多くなってきた昨今、隣国である中国で最も重要な行事とも言われている“春節”を祝い、異文化体験をしてみたいはいかがでしょうか。

### － 春節祭 詳細－

日時：2019年2月15日(金) 18:00～19:30

場所：2階 中国料理 龍鳳

料金：1名様 12,000円（サービス料・消費税込）

料理：鯛の刺身入り冷菜盛り合わせ／トリュフ入りふかひれ蒸しスープ／

潮州式アヒル料理／鮑とナマコ ブラウンソース煮／

ローストビーフ 四川ソースと春菊のソースで／

紅白ロブスター料理（チリソース・マヨネーズソース）／

長寿を願う汁そば／苺とクリームチーズのプリン／菓子

※50名様限定

※2019年2月13日（水）までにご予約が必要です

※画像はイメージです



ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant&Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【メディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR：藤井・長谷山・浦辺

TEL:03-3436-1860 E-mail:pr@agorahospitalities.com

<ご参考>

プロフィール



### 岡田 浩

中国料理 龍鳳 料理長

数々のホテルでの料理長経験を経て、2014年よりホテル・アゴラリージェンシー堺  
中国料理 料理長に就任し現在に至る。素材の味を大切にした広東料理の真髄を追い続ける。



### 酒井 雅幸

茶藝師

中国政府公認の国家職業資格である茶藝氏の資格保有者。お客様に寄り添ったサービススタイルと、わかりやすくやさしい語り口調が、多くのお客様にご好評いただいている。



### 瓦野 早紀子

二胡奏者

和歌山市在住。二胡奏者・講師の陳 少林 (ちん しょうりん) 氏に師事。  
幼少より親しんだピアノ・エレクトーンの経験を活かした指導法で自身の教室、リビングカルチャー倶楽部などで多数の生徒を指導している。『二胡アンサンブル 紅弦 (ほんしえん)』のメンバーとして、またソロの二胡奏者として演奏活動をしている。心に響く二胡の音色、歌うような演法を日々追求。2014年15回中国音楽コンクール一般上級の部で銅賞受賞。  
中国民族管弦楽学会栄誉会員。

【お客様からのお問い合わせ・ご予約先】

ホテル・アゴラ リージェンシー堺  
レストラン予約係

TEL:072-224-6182(10:00~19:00)

<http://www.agoraregency-sakai.com>