

美味しく食べて免疫力アップ！ 「和の達人」が ヘルシーランチをプロデュース

元「なだ万」調理本部長 黒田廣昭による
割烹スタイルの賞味会と和食の基本が学べるお料理教室も！



ホテルニューオータニ幕張

「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチ 蘭-らん-

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran/>

ホテルニューオータニ幕張では、日本料理「千羽鶴」にて、「和の達人」こと、日本料理顧問 黒田 廣昭(くろだひろあき)がプロデュースしたランチコース「蘭(らん)」を2021年6月1日(火)～8月31日(火)までの平日限定で販売いたします。

■テーマは“健康的な夏のおもてなし”

今春まで毎週日曜日の昼に放送され、現在は BS 放送にて継続中の人気長寿番組のお料理コーナーに、「和の達人」として20年以上、100回を超える出演歴を持ち、日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」では調理長を務めた日本料理顧問の黒田廣昭が、“健康的な夏のおもてなし”をテーマに、免疫力を高めると言われている穴子やきのご類、南瓜やオクラなどの緑黄色野菜、発酵食品の味噌などを使用したヘルシーランチをご用意しました。先付の「嶺岡豆腐」と舞茸を添えた「金時草の胡麻浸し」に、「湯葉のスープ蒸し」やグラス仕立ての「シーザー風アレンジサラダ」をご堪能いただいた後は、竹かごに盛られた色とりどりの料理の登場です。クリーミーな「じゃがいもの冷製スープ」や時間をかけて煮込んだ「やわらか豚の赤ワイン煮」には南瓜とオクラを添えて。食欲を増進させる「穴子と胡瓜の酢の物」など、全8種の味わいをお楽しみいただけます。メには、一組毎に土鍋で炊き上げる「玉蜀黍の釜炊き御飯」をどうぞ。とうもろこしの自然な甘さと旨みが溶けこんだご飯は格別です。食後は、女性に人気の「SATSUKI スイーツ」をご用意いたします。



■前日までの予約で優待も！

また、前日までのご予約で¥330割引も。1日20食限定につき、お日にちが決まったら早めのご予約がおすすめです。

■ 1日限りのライブ感あふれる食事会&お料理教室も開催！

6月19日(土)には、黒田廣昭の45年間におよぶ料理人人生の集大成の献立を堪能いただける、ランチ・ディナー各10名さま限定の特別イベント「黒田廣昭プレミアム賞味会」を開催いたします。目の前で仕上げ作りたてをご提供するほか、一心の職人によるにぎり寿司もお楽しみいただけます。さらに、6月27日(日)には、「初夏」をテーマにしたお料理教室も。ランチコース「蘭」でも提供する「じゃがいもの冷製スープ」や「丸茄子のネギ味噌田楽」など全3品を伝授します。お料理教室終了後は、実演メニューを含むスペシャルランチをお召し上がりいただけます。

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/>



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

「和の達人」黒田廣昭プロデュースランチ 蘭-らん-

[期間] 2021年6月1日(火)~8月31日(火) ※8/12・13は除外日 [平日限定/各日20食]

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30~14:00 **¥5,500** ※サービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/ran/>

[黒田 廣昭 (くろだ ひろあき) プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。高校卒業後関西で修業を積み、1982年 老舗日本料理店「なだ万」に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」の調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ料理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

受章経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

2020年 現代の名工 受賞

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp