

# シビれる四川料理×スーパースイーツ “辛くて甘い夏”を召し上がれ！

メディアでもおなじみの菰田シェフの四川料理 &  
スーパーメロンショートを味わう3日間。



ホテルニューオータニ幕張  
『栄養薬膳師 菰田欣也の四川健美フェア』

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

【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

ホテルニューオータニ幕張では、東京・南青山の完全予約制レストラン「4000Chinese Restaurant」よりオーナーシェフである菰田欣也（こもだ きんや）氏を招聘し、幕張初開催となる『**栄養薬膳師 菰田欣也の四川健美フェア**』を2021年7月2日（金）～4日（日）の3日間限定で開催いたします。

### ■ **四川料理の巨匠が幕張初来幕！**

約30年にわたり「四川飯店」グループにて腕を磨いた後に独立。火鍋専門店2店舗をオープンした後、2018年に南青山に完全予約制の「4000 Chinese Restaurant（ヨンセン チャイニーズ レストラン）」を開業した菰田欣也シェフが幕張初登場です。長年の経験で培った確かな腕と、明るく気さくな人柄にファンも多く、メディアでも人気の菰田シェフは、中国の国家資格である「栄養薬膳師」という顔も持っています。菰田シェフが選び抜いた食材に自家製の豆板醤など、シェフのこだわりが詰まった四川料理をお楽しみください。



### ■ **シグネチャーメニュー“和牛もも肉の新感覚チンジャオロース”も登場！**

今回のフェアでは、四川料理の王道であるシビ辛の「麻婆豆腐」や「季節魚の四川風香り蒸し」、極上スープの旨みがふかひれに溶けこんだ「ふかひれの姿煮込み 紹興酒風味」、魅惑の黒酢酢豚など中国料理の神髄が味わえるほか、菰田シェフのシグネチャーメニューである「和牛もも肉の新感覚チンジャオロース」も登場！誰もが知っている中国料理の定番「チンジャオロース」を見た目も食感もまさに新感覚なスペシャリティをご用意いたします。やわらかな和牛とシャキシャキのピーマンを雲丹の甘さが、口内で見事に融合するパーフェクトな逸品は、各コースのオプションメニュー（¥5,000）としてご注文いただけます。1人で贅沢に味わうのはもちろん、2人でシェアするのもおすすめです。



### ■ 残席わずかのお料理教室も！

メディアでも大活躍中の菰田シェフから直接料理を伝授してもらえる貴重なお料理教室も開催します。暑い日にも最適な「バンバンチー冷麺」や「豚肉とチンゲンサイの炒め物」など全 3 品を実演した後は、当日の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。



---

【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



## ■食後は珠玉のスーパーメロンショートも！

シビ辛の四川料理を味わった後には、ホテルのスイーツショップ「パティスリーSATSUKI」で不動の人気を誇る、こだわりの食材のみで作り上げるスーパーシリーズより、「スーパーメロンショートケーキ」を含む珠玉のスイーツ盛り合わせを全コースにてお召し上がりいただけます。



## ■販売概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『栄養薬膳師 菰田欣也の四川健美フェア』

[期間] 2021年7月2日(金)～4日(日) 3日間

[場所] 中国料理『大観苑』(1階)

[内容] ランチ 11:30～14:30 ￥5,500・11,000・￥16,500 ※サービス料別

ディナー 16:00～/17:00～/18:00～ ￥11,000・￥16,500 ※サービス料別

### ■菰田シェフのお料理教室 【予約制】

[日時] 2021年7月3日(土) 11:00～14:00 (10:30受付)

[場所] 『宴会場』(2階)

[内容] 1名さま ￥10,000 (レシピ、講習、食事、税金・サービス料共)

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1852(大観苑直通)

[メニュー等詳細は]

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

## [菰田 欣也 (こもだ きんや) 氏プロフィール]

1968年東京・品川生まれ

大阪あべの辻調理師専門学校へ入学後、授業にて陳 建一氏と出会う

この時の授業での“マッシュルーム”の切り方に魅了され四川飯店へ入社を決意する

1988年 赤坂四川飯店へ入社

2001年 セルリアンタワー東急ホテル「szechwan restaurant 陳 渋谷店」料理長就任

2004年 第5回中国料理世界大会(中国・廣州)個人熱菜部門 日本人初の金賞受賞

2008年「szechwan restaurant 陳」、四川飯店グループ総料理長就任

2013年 中国の国家資格である中華中医薬学会の「栄養薬膳師」免許を取得

2017年 2017年 株式会社 whole4000 を設立

2018年 2018年 南青山にレストラン「4000 Chinese Restaurant」をオープン

毎日厨房に立つほか、専門学校や料理教室の講師、またイベントや料理番組等にも出演するなど多方面で活躍中