

初開催！ 上海料理と四川料理の匠が贈る 極上チャイニーズフェア

ふかひれ、上海蟹、本場四川の麻婆豆腐が一度に
味わえる珠玉のコラボコースが完成！



ホテルニューオータニ幕張

『黒岩利夫×杜 金安×栗 紅 三人の匠が贈る 上海×四川フェア』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/taikanen/shanghai-shisen-fair/>

ホテルニューオータニ幕張では、ホテルニューオータニ(東京)中国料理「大観苑」料理長黒岩利夫、四川料理人 杜 金安、ホテルニューオータニ幕張の上海点心師 栗 紅の 3 名による『黒岩利夫×杜 金安×栗 紅 三人の匠が贈る上海×四川フェア』を 2022 年 12 月 25 日(日)まで開催いたします。

■ 上海と四川の匠が幕張で初コラボ！

1964 年の開業以来伝わる“王道主義”を貫くホテルニューオータニ（東京）中国料理「大観苑」の黒岩利夫料理長、四川料理人 杜 金安(ト キンアン)。そして、上海で修業を積んだホテルニューオータニ幕張の点心師 栗 紅(リ・フォン)。三人の匠による初のコラボフェアを開催。美食家たちに感動を与えてきた「大観苑」の唯一無二の味にご期待ください。

■ 大観苑名物、ふかひれ料理を堪能！

上海料理の神髄と言え、ふかひれ料理。今回のフェアでは、大観苑名物のふかひれスープのほか、11/26(土)・27(日)の黒岩料理長の来館日には、ふかひれを包んだ湯葉の食感と、ふかひれの旨みが溶けこんだとろみスープが絶妙な“ふかひれの湯葉巻き煮込み”(¥15,400 コース)が登場します。



■ 旨くて辛い、四川の極み麻婆豆腐も！

四川料理の王道である「麻婆豆腐」。本場四川のこだわりの調味料が、黒毛和牛と特製豆腐に良く絡んだ“杜さんの和牛麻婆かけごはん”。土鍋に盛られた熱々の麻婆豆腐を一口味わう毎に感じる、旨み・コク・辛み、この三位一体の絶妙な味わいに白米をおかわりする方も…。また、特製ダレに漬け込んだ“杜さんの四川風スペアリブ”には、サクサクとした食感が楽しい特製の辛味チップをたっぷりと添えて提供します。四川料理人のこだわりが詰まった逸品を豪快にお召し上がりください。



■上海蟹入りの点心も登場！

上海で 17 年間点心の修業を積んだホテルニューオータニ幕張の点心師 栗紅(リ・フォン) 自慢の小籠包(¥14,000・¥15,400 コース)をはじめ、フェアでしか味わえない、旬の上海蟹を使用したオリジナル点心もご堪能いただけます。



■食後は絶品チャイニーズスイーツも！

食後には、栗 紅白饅頭のろけるような食感となめらかな口当たりの豆乳杏仁、風味豊かな自家製ごま団子、ホテルメイドの濃厚なカスタードを詰めた女性の人気のエッグタルトをご用意いたします。温かい中国茶と共に食事の余韻をお楽しみください。



■販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『黒岩利夫×杜 金安×栗 紅 三人の匠が贈る 上海×四川フェア』

【期間】 2022年12月25日(日) まで

【時間】 11:30~14:30/17:30~21:00(L.O.) ※コースは 20:30(L.O.)

【料金】 コラボコース ¥14,000~ アラカルト ¥1,500~ ※サービス料別

※11/26(土)・27(日)黒岩料理長来館日限定メニュー ランチ ¥7,000~ デイナー ¥15,400~

【場所】 中国料理『大観苑』(ロビー階)

【ご予約・お問合せ】 Tel. 043-299-1852(大観苑直通)

【詳細は】 <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/taikanen/shanghai-shisen-fair/>

【黒岩 利夫 (クロイワ トシオ) プロフィール】

2003年 開業以来、“王道主義”を貫いてきたホテルニューオータニ 中国料理「大観苑」の料理長に就任。本場中国の有名店フェアの開催などに携わる。

2018年 東京マイスター (東京都優秀技能者) 受賞。現在に至る。

【杜 金安(ト キンアン)プロフィール】

2010年10月来日。四川料理の神髄を多くの日本人に知ってもらうために、自ら調味料を探し求めた。中国の国家資格である「高級調理師」を持ち、本格的な四川料理を提供し続けている。

【栗 紅(リ・フォン)プロフィール】

上海の老舗料理店にて点心師として17年間修業を積み2015年に来日。

ホテルニューオータニ幕張の点心師に就任。ヒダを30個作るスープたっぷりの小籠包に定評がある。