



バイユーラン  
～オークラ ガーデンホテル上海 中国料理「白玉蘭」料理長が来日～  
「上海・広東料理を味わう中国料理オーダーブッフェ」  
2014年5月31日(土)～6月30日(月)

<http://www.hnt.co.jp/archives/8292>

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、オークラ ガーデンホテル上海の中国料理「白玉蘭(バイユーラン)」料理長 秦偉健(チン・ウェイ・チェン)氏の監修による「上海・広東料理を味わう中国料理オーダーブッフェ」を2014年5月31日(土)～6月30日(月)までの期間限定で、中国料理「唐宮」にて展開いたします。また、2014年5月31日(土)～6月8日(日)の期間は、上海より秦偉健氏が来日し、期間限定のスペシャルティ4品をお楽しみいただけます。「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル」とパートナーブランド関係にある「オークラ ホテルズ & リゾーツ」のグループホテル、オークラ ガーデンホテル上海の料理長を招聘することで、両ホテルの相互利用を喚起することも目的としております。

オークラ ガーデンホテル上海の中国料理「白玉蘭」は、2年連続で上海ベストレストランに選出されている格式あるレストランです。秦偉健氏は、香港式広東料理および上海料理に精通しており、「上海調理師トップ100」や「上海著名調理師」として評される上海を代表するシェフです。「上海・広東料理を味わう中国料理オーダーブッフェ」では、広東料理を中心に研鑽を重ねてきたホテル日航東京の「唐宮」を率いる小尾寿統括料理長とコラボレーションすることで、本格的な広東料理はもちろんのこと、日本の食材をつかった上海料理をお楽しみいただけます。ランチ、ディナーともにオーダーブッフェとなっており、次々とお好きなメニューをご注文いただけるため、上海でも人気を博す中国料理「白玉蘭」の珠玉のメニューや期間限定のコラボレーション料理を心ゆくまでご堪能ください。

■「上海・広東料理を味わう中国料理オーダーブッフェ」概要

フェア開催期間：2014年5月31日(土)～6月30日(月)

シェフ来日期間：2014年5月31日(土)～6月8日(日)

店 舗：中国料理「唐宮」

料 金：

ランチオーダーブッフェ 4,200円(平日11:30～14:30、土日祝11:00～16:00)

ディナーオーダーブッフェ 7,000円(全日17:30～21:30) ※全て、消費税・サービス料別。

U R L：<http://www.hnt.co.jp/archives/8292>

ご予約・お問合せ：レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580(9:00～22:00)



<秦偉健(チン・ウェイ・チェン)氏プロフィール>

オークラ ガーデンホテル上海 中国料理「白玉蘭」料理長 秦偉健は28年の経験を持ち、香港式広東料理と上海料理に精通し、現在は「上海の調理師トップ100」、「上海の著名調理師」の栄誉も受けている。

1964年 上海市生まれ 49才

1989年 オークラガーデンホテル上海開業と共に入社

1999年 中国料理「白玉蘭」料理長に就任

2002年 上海市政府により、上海調理師ベスト100に選出

2004年 上海市料理協会より「上海名厨」の称号授与

2011、2012年 著名雑誌「Shanghai Tatler」にて、中国料理「白玉蘭」が上海ベストレストランに2年連続選出



■ホテル日航東京

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数：453室(全室バルコニーつき)

ア ク セ ス：新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP:<http://www.hnt.co.jp>