



地上155mからの夜景とともにご賞味いただく贅沢なひととき

赤坂璃宮 総料理長 たん ひこ あき 譚彦彬氏

広東名菜の宴

JRタワーホテル日航札幌 中国料理長 有城 伸一の師でもある、広東料理の名店「赤坂璃宮」総料理長 譚彦彬氏による食材を活かした特別広東料理。

2011年3月9日(水) 受付/18:30～ スタート/19:00～ **〈要予約・限定100名様〉**

●会場/スカイバンケットルーム たいよう(36階)

●お一人様 **15,000円** (サービス料・消費税込) 【コース料理・フリードリンク付き】
〈全席指定〉事前にチケットをお買い求めください。

【ご予約・お問い合わせ】 営業販売 TEL.011-251-6000(9:00～18:00) 宴会予約 TEL.011-251-2200(9:00～19:00)

JRタワーホテル日航札幌にて前売りチケット販売中

譚彦彬(たん ひこあき)氏 プロフィール

1943年 横浜中華街生まれ。新橋「中国飯店」、芝「留園」、京王プラザホテル「南園」副料理長、ホテルエドモンド「廣州」の料理長を経て、平成8年9月より「赤坂璃宮」のオーナーシェフとなる。平成16年10月1日「赤坂璃宮銀座店」をオープン。広東料理、中国料理の域を超え、日本人の好みを知り尽くしている譚 総料理長の美味な料理は、素材を厳選して、素材の味を最大限に引き出し、限りなく本場に近い広東料理にあくまでもこだわり、多くのファンを魅了している。

※会場内は全面禁煙につき、喫煙の際は所定の喫煙コーナーをご利用ください。

JR HOKKAIDO HOTELS

JRタワーホテル日航札幌

nikko hotels international

〒060-0005 札幌市中央区北5条西2丁目5番地 TEL.011-251-2222(代表) FAX.011-251-6370

<http://www.jrhoteles.co.jp/tower/>