

報道関係各位

THE ORIGIN 四川料理原点へ
都ホテルズ&リゾーツ 7ホテル「四川料理の饗宴」開催
～担々麺ランチと料理長自慢の一品が入ったディナーコース～

都ホテルズ&リゾーツの中国料理「四川」をもつ7つのホテルでは、2018年7月1日(日)～8月31日(金)の期間で「四川料理の饗宴」を開催いたします。

各ホテルの料理長が腕を振るい、本格的な四川料理の絢爛たる味のバリエーションをお楽しみいただける7ホテル共同企画。宿泊券が当たるスタンプラリーや、ランチ券が当たるインスタグラムでのフォト投稿キャンペーンなども実施いたします。四川料理の真髄である「辛味一体」を存分にお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

■総合窓口

ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
大橋 奈穂
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町 1(三条けあげ)
TEL.075-771-7150
FAX.075-751-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

本資料配布先： 京都経済記者クラブ、尼崎市政記者クラブ、岐阜商工会議所記者クラブ

四日市市政記者クラブ、国土交通省記者クラブ



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京
津 都ホテル
海辺ホテル プライムリゾート賢島
新・都ホテル
シェラトン都ホテル大阪
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
(旅館) 賢島生苑
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル
志摩観光ホテル
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩
ホテル近鉄京都駅
大阪マリオット都ホテル
都ホテルニューアルカニック
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

四日市都ホテル
ホテル志摩スペイン村
ウェスティン都ホテル京都
奈良ホテル
天王寺都ホテル

別紙

■開催概要

【名称】 THE ORIGIN 四川料理原点へ 都ホテルズ&リゾーツ 7ホテル「四川料理の饗宴」

～担々麺ランチと料理長自慢の一品が入ったディナーコース～

【開催期間】 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

【内容】

ランチには、期間中 7 ホテルの中国料理「四川」で「都ホテルの担々麺」をお楽しみいただけます。さらにそれぞれの料理長こだわりの一品とデザートもついたボリューム満点のセットをご用意いたします。

また、ディナーコースには7ホテルの「四川」料理長がこだわった「料理長自慢の一品」や「有頭海老と唐辛子炒め」をはじめとする四川料理の真髓をお楽しみいただけるメニューが勢揃い。「辛味一体」をぜひご体感ください。

【対象ホテル】

シェラトン都ホテル東京、岐阜都ホテル、四日市都ホテル、ウェスティン都ホテル京都、新・都ホテル(京都)、シェラトン都ホテル大阪、都ホテルニューアルカイク(阪神尼崎)

【スタンプラリー】

期間中、ランチ・ディナーいずれかの対象メニューをお召し上がりいただくと1ホテルにつき1つスタンプを押印。集めたスタンプの数に応じて抽選にご応募いただけます。カードは各ホテルの中国料理「四川」でお渡しいたします。

- ・3ホテル達成 岐阜都ホテル、四日市都ホテル、新・都ホテル、都ホテルニューアルカイク
いずれかのペア宿泊券1泊朝食付き(4組様)
- ・5ホテル達成 シェラトン都ホテル東京、ウェスティン都ホテル京都、シェラトン都ホテル大阪
いずれかのペア宿泊券1泊朝食付き(3組様)
- ・7ホテル達成 志摩観光ホテル ペア宿泊券1泊2食付き(1組様)

【インスタグラム フォト投稿キャンペーン】

期間中、四川でのお料理、お食事を楽しむ様子を投稿していただくと、抽選で各ホテルの中国料理「四川」のペアランチ券(2組様7ホテル、合計14組様)が当たります。

【陳建民氏と都ホテル】

四川料理は、都ホテルズ&リゾーツのホテルが提供するまでは、日本であまり知られていませんでしたが、テレビ番組で陳建民氏が日本の家庭向けにアレンジした麻婆豆腐や海老チリ、回鍋肉といった数々のメニューを紹介したことが、日本で広まり定着するきっかけとなったと言われています。

陳建民氏の指導を受けた愛弟子たちが、東京・大阪・名古屋(後の四日市)の都ホテルのレストラン「四川」へと送り出され料理長を務めたのが陳建民氏と「都ホテルズ&リゾーツ」の良好な関係の始まりです。

それぞれの料理長が作り出す四川料理の基本となるソース類は、調理するごとに食材に合わせて何十種類もの香辛料や醬(ジャン)を自在に組み合わせ、味を拾いながら作っていきます。時間と手間を掛けて作り出すことで、まるやかな味わいが生み出されます。数十年にわたり四川の味を作り続けてきたという経験の積み重ねがあってこそ、四川の味わい深さがあるのです。今もなお、その味を引き継ぐ料理長たちが都ホテルズ&リゾーツのレストラン中国料理「四川」の味を支え続けています。

■シェラトン都ホテル東京 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30~14:00(コースL.O.13:30)

都ホテルの担々麺、蒸し鶏入り 四川風サラダ、ご飯、

ハイビスカスのゼリー ナタデココとマンゴー添え



(ランチ)



【ディナー】

料 金 12,000 円

提供時間 17:00~22:00(L.O.21:30)

前菜盛り合わせ、アオリイカの青ジソ炒め、有頭海老と唐辛子炒め、蒸し
鮑と冬瓜の干し貝柱入り塩味煮込み、**国産牛フィレ肉の山椒風味 唐辛
子煮込み**、キノガサ茸とナマコ 蟹爪の蒸しスープ、麻婆豆腐、白キクラ
ゲ入り杏仁豆腐

(自慢の一品)

「国産牛フィレ肉の山椒風味 唐辛子煮込み(水煮牛柳片)」

四川料理を代表する“水煮牛肉”。辣醬ソースで煮たやわらかい牛フィレ
肉と食感を残した野菜の上で自家製辣油を作り仕上げます。出来たての

辣油の香ばしさと四川花椒の香り、辛さの中に凝縮された素材の旨味
をご堪能ください。四川料理の新たな魅力を感じていただける逸品で
す。

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.0120-95-6662



(ディナーコース)



(国産牛フィレ肉の山椒風味 唐辛子煮込み)



「四川」料理長
菅野 優紀

■岐阜都ホテル 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30～14:00(土日祝～14:30)

都ホテルの担々麺、アオリイカの青ジソ炒め、ご飯、マンゴーパフェ



(ランチ)



【ディナー】

料 金 12,000 円 ※除外日:7月28日(土)、8月4日(土)

提供時間 17:00～21:00

七種オードブル盛り合わせ、フカヒレの姿煮込み、有頭海老と唐辛子炒

め、飛騨牛の湯引き ワサビ入り葱ソースかけ、

鱸のブラックビーンズ蒸し 緑野菜添え、酸味と辛みのおこげ、胡麻団子、

フルーツ入り杏仁豆腐

(自慢の一品)

「酸味と辛みのおこげ(酸辣鍋粿)」

四川の代表的な料理のおこげ。食をそそる酸味と自家製のラー油を使用

した具沢山の酸辣は酸味と辛味が合いまった一度食べたらずみつき

になる一品です。バチバチ・ジュージューと音のハーモニーを存分にお

楽しみください。



(ディナーコース)



(酸味と辛みのおこげ)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.058-201-0780



「四川」料理長
多田 昌広

■ 四日市都ホテル 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,000 円

提供時間 11:30~14:00(L.O.)

都ホテルの担々麺、鶏肉とナッツの四川唐辛子炒め、ご飯、
あっさりレモン豆腐



(ランチ)



【ディナー】

料 金 8,000 円

提供時間 17:00~20:30(L.O.)

前菜三種盛り合わせ、ふかひれスープ、鶏レバーの香料辛子炒め、蒸し
白身魚のクリーミー枝豆ソース、有頭海老と唐辛子炒め、牛肉ゴロゴロ山
椒麻婆豆腐、ご飯、デザート二種



(ディナーコース)

(自慢の一品)

「鶏レバーの香料辛子炒め(魚香鳳肝)」

四川を代表する調理法「魚香(ユイシャン)」。一般的には猪肉(豚肉)を
用いますが、あえて鶏レバーを使用し独特の食感などを五味で包み込み
ました。ぜひ一度召し上がって頂きたい一押しメニューです。



(鶏レバーの香料辛子炒め)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL. 059-355-2815



「四川」料理長
楊 真典

■ウェスティン都ホテル京都 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30～14:30(L.O.)

都ホテルの担々麺、鶏肉のから揚げ 香り炒め、ご飯、

パッションフルーツ入りココナッツミルク



(ランチ)



【ディナー】

料 金 12,000 円 ※除外日:8月16日(木)

提供時間 17:00～21:00(L.O.)

前菜盛り合わせ、ハマグリと乾貨のスープ、魚と漬け物のうま煮、有頭海老と唐辛子炒め、牛肉と瓜の炒め、麻婆豆腐、ご飯、パッションフルーツ入り

ココナッツミルク

(自慢の一品)

「魚と漬け物のうま煮(酸菜魚)」

「酸菜魚」は重慶の名物四川料理のひとつで、中国の漬物である酸菜と魚を一緒に料理したものです。味付けはシンプルに砂糖と塩だけですが、京都のお漬物と熟成唐辛子が奥深い旨味のさっぱりとしたスープで煮込んだ魚料理の逸品です。

【ご予約・お問い合わせ】

TEL. 075-771-7164



(ディナーコース)



(魚と漬け物のうま煮)



「四川」料理長
呂 炳耀

■新・都ホテル 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30～14:30

都ホテルの担々麺、クラゲと蒸し鶏の冷菜二種盛り合わせ、ご飯、

抹茶アイスクリーム入りタピオカココナッツミルク



(ランチ)



【ディナー】

料 金 12,000 円

提供時間 17:00～21:00

冷菜盛り合わせ、干し貝柱入りフカヒレの姿煮、北京ダック、鮑のオイスターソース煮、有頭海老と唐辛子炒め、豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め、
ご飯、杏仁豆腐 烏龍茶風味



(ディナーコース)

(自慢の一品)

「豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め(回鍋蒜肉片)」

一度茹でた豚バラ肉を炒め直す【回す】技法から、回鍋・ホイコーと名付けられました。中国では大蒜の葉が使用されますが、日本でなじみの深いキャベツを使用しています。ジューシーな豚バラ肉にピリ辛の味噌が相まって白いご飯がよく進む逸品です。なかなか家庭では出せない味をご堪能ください。



(豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.075-662-7956



「四川」料理長
山崎 泰寛

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30~14:30

都ホテルの担々麺、冷菜三種盛り合わせ、ご飯、

いちご風味のミルク餅とシャーベット



(ランチ)



【ディナー】

料 金 12,000 円 ※2 名様より承ります。

提供時間 17:00~21:30

冷菜五種盛り合わせ、蟹肉と海の幸の芙蓉の花仕立て、**花切り甲イカと**

蒸し鮑のピリ辛スパイス炒め、国産牛フィレ肉のステーキ 花山椒風味、

有頭海老と唐辛子炒め、クリスピーチキン 黒酢ソース 蒸しパン添え、土

鍋入り鰻のチャーハン 干し貝柱のあんかけ添え、デザート二種

(自慢の一品)

「花切り甲イカと蒸し鮑のピリ辛スパイス炒め(魚香墨魚)」

「魚香(ユイシャン)」と呼ばれる、豆板醤の辛味とニンニク、生姜の香りを合

わせた、少し甘酢がかったソースに柔らかい甲イカを絡めたスパイシーな炒

め物です。四川料理の幅広さを感じていただける一品です。



(ディナーコース:2 名様)



(花切り甲イカと蒸し鮑のピリ辛スパイス炒め)

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.06-6773-1274



「四川」料理長
津久井 芳章

■都ホテルニューアルカイク 中国料理「四川」

【ランチ】

料 金 2,800 円

提供時間 11:30~14:30

都ホテルの担々麺、白身魚の蒸し物、ご飯、
カスタード入りカステラ アイス マンゴープリン



(ランチ)



【ディナー】

料 金 8,000 円

提供時間 17:30~21:30 (L.O.21:00)

前菜、よだれ鶏、蟹の内子ふかひれスープ、有頭海老と唐辛子炒め、
国産豚肉のガーリック蒸し 香味醤油、鯛の黒酢、
炒飯 or 冷麺、マンゴープリン/小菓子/ライチシャーベット

(自慢の一品)

「よだれ鶏(口水鶏)」

四川省発祥の鶏肉を使用したお料理です。四川省出身の文筆家が「そのおいしさを想像しただけでよだれが出てしまう」というのが名前の由来で、辛味・酸味・旨味・甘み・香りをバランスよく調合したコクのある辛さが特徴です。

【ご予約・お問い合わせ】

TEL.06-6488-4970



(ディナーコース)



(よだれ鶏)



「四川」料理長
稲 直樹

※表示金額はおひとり様料金で税金・サービス料を含みます。※料理や内容は予告なく変更になる場合があります。※食材によるアレルギーをお持ちの方は、係にお申し付けください。※写真はすべてイメージです。※各種優待・割引につきましては各店舗へご確認ください。

■各ホテル窓口

シェラトン都ホテル東京 マーケティング

鈴木 佳恵

〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50

TEL: 03-3447-3111

FAX: 03-3447-3133

<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

岐阜都ホテル マーケティング&セールス部

安田 達基

〒502-0817 岐阜県岐阜市長良福光 2695-2(長良川河畔)

TEL: 058-295-3100

FAX: 058-295-3200

<https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu>

四日市都ホテル セールス&マーケティング部

辻本 幸代

〒510-0075 三重県四日市市安島 1-3-38

TEL: 059-352-4131

FAX: 059-352-4141

<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi>

新・都ホテル マーケティング部

井上 知美

〒601-8412 京都市南区西九条院町 17(京都駅八条口)

TEL.075-662-7937

FAX.075-662-7938

<https://www.miyakohotels.ne.jp/newmiyako>

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部

大庭 裕子

〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55

TEL.06-6773-6047

FAX.06-6773-1097

<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka>

都ホテルニューアルカイック

マーケティング&セールス部

松尾 幸子

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1(阪神尼崎)

TEL.06-6488-4777

FAX.06-6488-0711

<https://www.miyakohotels.ne.jp/archaic>