



MIYAKO HOTELS &amp; RESORTS

都ホテルズ &amp; リゾーツ

## シェラトン都ホテル東京



| 1F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:00(ロ-スL.O.13:30)  
17:00~22:00(L.O.21:30)

TEL.0120-95-6662

〒108-8640  
東京都港区白金台1-1-50

東京メトロ南北線・都営三田線 白金台駅 2番出口より徒歩4分  
東京メトロ南北線・都営三田線 白金高輪駅 1番出口より徒歩5分  
目黒駅東口より無料ホテルバス運行  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

## 新・都ホテル



| 本館B1F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:30  
17:00~21:00

TEL.075-662-7956

〒601-8412  
京都市南区西九条院町17(京都駅八条口)

JR・新幹線・近鉄京都駅八条口より 徒歩約2分  
地下鉄京都駅下車 徒歩約5分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/newmiyako>

## 岐阜 都ホテル



| 1F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:00(土日祝~14:30)  
17:00~21:00

TEL.058-201-0780

〒502-0817  
岐阜県岐阜市長良福光2695-2(長良川河畔)

JR岐阜駅・名鉄岐阜駅から…車で約15分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/gifu>

## シェラトン都ホテル大阪



| 3F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:30  
17:00~21:30

TEL.06-6773-1274

〒543-0001  
大阪市天王寺区上本町6-1-55

近鉄 大阪上本町駅直結  
地下鉄谷町線・千日前線谷町九丁目駅より徒歩約5分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka>

## 四日市都ホテル



| 2F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:00(L.O.)  
17:00~20:30(L.O.)

TEL.059-355-2815

〒510-0075  
三重県四日市市安島1-3-38

近鉄四日市駅北口より徒歩3分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi>

## 都ホテル ニューアルカイク



| B1F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:30  
17:30~21:30(L.O.21:00)

TEL.06-6488-4970

〒660-0881  
兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号(阪神尼崎)

阪神尼崎駅より立体遊歩道で徒歩約6分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/archaic>

## ウェスティン都ホテル京都



| 3F | 中国料理 四川

営業時間 11:30~14:30(L.O.)  
17:00~21:00(L.O.)

TEL.075-771-7164

〒605-0052  
京都市東山区粟田口華頂町1(三条ヶあげ)

京都駅から地下鉄(烏丸線・東西線)で約15分  
地下鉄東西線「蹴上駅」下車 徒歩約2分  
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

都プラスポイントWポイントキャンペーン実施中!

さらに、アンケートに答えて最大10,000ポイントが当たる!



[期間] 2018.6/15(金)~7/14(土)  
※108円ごとに10ポイントのところ2倍に!

THE ORIGIN 四川料理原点へ

## 都ホテルズ&amp;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~

都ホテルズ&リゾーツの中国料理『四川』で、料理長たちが腕を振るう本格的な四川料理の味のバリエーションを楽しみませんか。ぜひこの機会に四川めぐりをお楽しみください。



[開催期間] 2018.7/1(日)~8/31(金)

## “陳建民氏と都ホテル”

History

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、調理することに食材に合わせて何十種類もの香辛料や醤(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」の味を支えています。

「四川料理の饗宴」インスタグラム📷キャンペーン  
中国料理「四川」を楽しむファンを募集!

都ホテルズ&amp;リゾーツ 7ホテルの中国料理「四川」でお料理やお食事を楽しむ様子を投稿してペアランチ券をゲットしよう!

[期間] 2018.7/1(日)~8/31(金)

STEP1 お食事をされたホテルの公式アカウントをフォロー

STEP2 お食事の風景やお料理の写真を撮影ハッシュタグ#shisenfanをつけて投稿

※詳細は各ホテルのホームページでご確認ください。ご参加をお待ちしております!

スタンプを集めて  
素敵な商品が  
当たる!

## 7ホテル四川めぐり スタンプラリー

[期間] 2018.7/1(日)~8/31(金)

都ホテルズ&amp;リゾーツの中国料理「四川」をめぐるスタンプラリーを実施!集めたスタンプの数に応じてご応募いただくと、各ホテルの宿泊券が抽選で当たります。ぜひこの機会に美味しい四川めぐりをお楽しみください。

※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いた方に1ホテルにつき1回スタンプを押印します。

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1泊朝食付ペア宿泊券へ応募またはラリー継続

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1泊朝食付ペア宿泊券へ応募またはラリー継続

7ホテル達成

志摩観光ホテル1泊2食付ペア宿泊券へ応募

※詳しくは各ホテルのホームページでご確認ください





# Lunch & Dessert 担々麺

## 「四川料理の饗宴」ランチセット

期間中、7ホテルの「四川」では「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ランチセットをご用意いたしました。

### 都ホテルの担々麺 × 一品料理 × ご飯 × デザート

#### ◆ シェラトン都ホテル東京 ¥2,800

- ・蒸し鶏入り 四川風サラダ
- ・ハイビスカスのゼリー ナタデココとマンゴー添え

#### ◆ 岐阜都ホテル ¥2,800

- ・アオリイカの青ジソ炒め
- ・マンゴーパフェ

#### ◆ 四日市都ホテル ¥2,000

- ・鶏肉とナッツの四川唐辛子炒め
- ・あっさりレモン豆腐

#### ◆ ウェスティン都ホテル京都 ¥2,800

- ・鶏肉のから揚げ 香り炒め
- ・パッションフルーツ入りココナッツミルク

#### ◆ 新・都ホテル(京都) ¥2,800

- ・クラゲと蒸し鶏の冷菜二種盛り合わせ
- ・抹茶アイスクリーム入りタピオカココナッツミルク

#### ◆ シェラトン都ホテル大阪 ¥2,800

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ・いちご風味のミルク餅とシャーベット

#### ◆ 都ホテルニューアルカイク ¥2,800

- ・白身魚の蒸し物
- ・カスタード入りカステラ アイス マンゴープリン

# Dinner 料理長自慢の一品

## 「四川料理の饗宴」 ディナーコース

7ホテルの料理長こだわりの「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髄に触れていただけるディナーコースをご用意！「辛味一体」をぜひご体感ください。



水煮牛柳片(牛フル肉の山椒風味 唐辛子煮込み)



#### ◆ シェラトン都ホテル東京 ¥12,000



「牛フィレ肉の山椒風味 唐辛子煮込み」  
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。

【四川】料理長 菅野 優紀

- ・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
- ・キヌガサ茸とナマコ 蟹爪の蒸しスープ
- ・麻婆豆腐
- ・白キクラゲ入り杏仁豆腐



酸辣鍋粿(酸味と辛味のおこげ)



#### ◆ 岐阜都ホテル ¥12,000



「酸味と辛味のおこげ」  
四川の代表的な料理のおこげ。食をそめ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やみつきになる一品です。パチパチ・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。

【四川】料理長 多田 昌広

- ・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
- ・鱈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

※除外日:7月28日(土)、8月4日(土)



魚香鳳肝(鶏レバーの香料辛子炒め)



酸菜魚(魚と漬物のうま煮)



回鍋蒜肉片(豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め)



魚香墨魚(花切り甲イカと蒸し鮑のピリ辛スパイス炒め)



口水鶏(よだれ鶏)



#### ◆ 四日市都ホテル ¥8,000



「鶏レバーの香料辛子炒め」  
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押しメニューです。

【四川】料理長 楊 真典

- ・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ムー枝豆ソース
- ・有頭海老と唐辛子炒め
- ・牛肉ゴロゴロ山椒麻豆腐
- ・ご飯
- ・デザート二種

#### ◆ ウェスティン都ホテル京都 ¥12,000



「魚と漬物のうま煮」  
「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と一緒に料理したものです。味付けはシンプルに砂糖と塩ですが、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。

【四川】料理長 呂 炳耀

- ・前菜盛り合わせ
- ・ハマグリと乾貨のスープ
- ・魚と漬物のうま煮
- ・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

※除外日:8月16日(木)

#### ◆ 新・都ホテル(京都) ¥12,000



「豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め」  
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。

【四川】料理長 山崎 泰寛

- ・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

#### ◆ シェラトン都ホテル大阪 ¥12,000



「花切り甲イカと蒸し鮑のピリ辛スパイス炒め」  
「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。

【四川】料理長 津久井 芳章

- ・冷菜五種盛り合わせ
- ・蟹肉と海の幸の美蓉の花仕立て
- ・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
- ・クリスマスチキン 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

#### ◆ 都ホテルニューアルカイク(阪神尼崎) ¥8,000



「よだれ鶏」  
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コのある辛さが特徴です。

【四川】料理長 稲 直樹

- ・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