

東急ホテルズ×台北国賓大飯店（アンバサダーホテル）業務提携 50 周年記念  
 ～台北国賓大飯店 四川料理「川菜廳」フェア～  
**「四川料理を楽しむ会」【9/12・13】**

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)、中国料理「星ヶ岡」では2013年9月12・13日の2日間限定で台北「国賓大飯店」の料理長をお招きし、本場の四川料理をご堪能いただく「晩餐会」を開催します。

財界人やVIPに愛される台湾の老舗ホテル「国賓大飯店」は今年開業50周年を迎えます。京都東急ホテルの運営会社である「東急ホテルズ」とは国賓大飯店開業時、東急が建設・運営の技術を提供。現在も業務提携を行っていることから強い結びつきがあり、現在もスタッフ研修や「飲茶フェア」開催等で交流を深めています。



台北国賓大飯店  
 「川菜廳」陳料理長

今回のフェアでは、業務提携50周年を記念し、同ホテルが誇る四川料理レストラン「川菜廳（チュアンツァイティン）」の料理長、陳氏が来日。中国料理「星ヶ岡」にて二晩限定の特別コースをご用意いたします。京都にいながら、本場の四川料理を心行くまでご堪能いただけるスペシャル・イベント。詳細は以下の通りです。

■■■ 京都東急ホテル×台北国賓大飯店「四川料理を楽しむ会」概要 ■■■

【日時】2013年9月12日・13日<2日間限定>

受付 18:00/開宴 18:30

【店舗】京都東急ホテル 中国料理 星ヶ岡 (B1F)

【料金】お一人様 12,000円 ※予約制  
 (料理・飲み物・税・サ込)



ランチタイムでも  
 魅力的な  
 コースメニューを  
 ご用意しております。

～採譜～

- ・もやしの湯葉包み/豚肉のニンニクソース
- ・台湾産からすみ炒めインゲンと葱入りお焼き
- ・鶏腿肉の中国山椒ソース
- ・高級四川風フォーチヤオチアン  
 (蒸しスープ)
- ・豪華鮑の麻婆ソース
- ・車海老のあっさり炒めとチリソース炒め二種盛り
- ・京都和牛の黒胡椒カルピステーキ野菜添え
- ・四川風タンタン麺
- ・杏仁豆腐/団子の揚げ物
- ・台湾産高級凍頂ウーロン茶

《お土産に》

国賓大飯店オリジナルパイナップルケーキ付  
 お飲物も各種ご用意しております。

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp