

2025年10月30日

《 The Okura Tokyo 》

「上海和平飯店」「パークホテル上海」「J ホテル上海タワー」「オークラ東京」 中国料理をけん引する4名のシェフによる 「至高の美食饗宴—上海料理フェア」

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)が運営する中国料理「桃花林」では、中国・上海で歴史と伝統、そして革新を体現する三つのホテル「上海和平飯店(フェアモント・ピースホテル)」、「パークホテル上海」、「J ホテル上海タワー」の料理長を招聘し、2025年11月18日(火)～30日(日)までの期間限定で「至高の美食饗宴—上海料理フェア」を開催いたします。



(左から) パークホテル上海「雲楼(ユンロウ)」エグゼクティブシェフ 東佳俊(ドン・ジアジュン)氏
上海和平飯店 エグゼクティブ中華シェフ 馬浩成(マー・ハオチョン)氏
J ホテル上海タワー「天之錦(Heavenly Jin)」料理長 蔡鵬飛(ツァイ・ボンフエイ)氏
オークラ東京 中国料理「桃花林」総料理長 陳龍誠

本フェアは、オークラ ホテルズ & リゾーツのグループホテルである「オークラ ガーデンホテル上海」のオーナーであり、中国国内最大のホテルグループとして多彩なブランドを展開する錦江国際グループを代表する三つのホテルの料理長を招聘し実現した特別な美食の饗宴です。

同グループの象徴的存在である「上海和平飯店」のエグゼクティブ中華シェフ 馬浩成(マー・ハオチョン)氏、文化・歴史価値を体現する四つ星ホテル「パークホテル上海」にある中国料理「雲楼(ユンロウ)」エグゼクティブシェフ 東佳俊(ドン・ジアジュン)氏、そして同グループ最上級ブランドとして 2021 年に開業した革新を象徴する「J ホテル上海タワー」の「天之錦(Heavenly Jin)」料理長 蔡鵬飛(ツァイ・ボンフエイ)氏、さらに当ホテルが運営する中国料理「桃花林」の総料理長 陳龍誠の4名のシェフが織りなす共演をお届けします。上海と東京、二つの都市を結ぶ美食交流の場として、東洋の豊かな食文化をご堪能いただけます。

「至高の美食饗宴—上海料理フェア」

日時: 2025 年 11 月 18 日(火)~30 日(日)

場所: 中国料理「桃花林」(オークラ プレステージタワー 6 階)

提供時間: ランチ 11:30~14:30/ディナー 17:30~21:00

ランチコース「特別午餐」 ¥10,000

精致冷菜四小碟(上海式盛り合わせ冷菜)

宋 嫂 魚 羹(すずきの酸辣スープ)

白 灼 和 牛(和牛のしゃぶしゃぶ 山椒風味)

葱 油 松 露 拌 麵(トリュフ入りまぜそば)

楊 枝 甘 露(柑橘系フルーツ入りマンゴータピオカココナッツミルク)



ディナーコース「上海菜单」 ¥18,000

精致冷菜四小碟(上海式盛り合わせ冷菜)

江南藕韵炖魚翅(レンコン型豆腐とふかひれ入り蒸しスープ)

干 焼 明 蝦(上海式海老のチリソース)

藤 椒 白 灼 和 牛(和牛のしゃぶしゃぶ 山椒風味)

豉 油 蒸 石 班 魚(蒸し魚の醤油ソース)

金 銀 蛋 蔬 菜(塩漬け卵とピータン入り野菜の炒め煮)

小 鮮 蝦 湯 泡 飯(ジャスミンライスボールの野菜スープかけ)

楊 枝 甘 露(柑橘系フルーツ入りマンゴータピオカココナッツミルク)



ディナーコース「和平菜单」 ¥25,000

精致冷菜四小碟(上海式盛り合わせ冷菜)

宋 嫂 魚 羹(すずきの酸辣スープ)

焗 蟹 斗(上海蟹のグラタン)

藤 椒 白 灼 和 牛(和牛のしゃぶしゃぶ 山椒風味)

碳 烤 鱈 魚(鱈の中国風照り焼き)

金 銀 蛋 蔬 菜(塩漬け卵とピータン入り野菜の炒め煮)

葱 油 松 露 拌 麵(トリュフ入りまぜそば)

上 海 酒 釀 圓 子(温製米麴の白玉団子)



※すべて消費税・サービス料込み

■上海和平飯店(フェアモント・ピースホテル)について

1929 年の創業以来、アール・デコ様式の優雅な意匠によってその名を歴史に刻んできた、上海を象徴する名門ホテル。外灘(バンド)の中心に佇み、黄浦江と万国建築群を一望するその姿は、長きにわたり上海の不朽のランドマークとして輝き続けています。南京路歩行街に隣接し、対岸には陸家嘴金融センターのきらびやかな夜景が広がる、まさに“上海の心臓部”に位置するホテルです。和平飯店は、歴史の重みと現代の上質なホスピタリティを融合させた空間づくりを追求し続けています。訪れるすべてのゲストが、東洋と西洋の文化が交錯する独特の魅力を感じながら、心と体が満たされるひとときをお過ごしただけです。



エグゼクティブ中華シェフ 馬浩成(マー・ハオチョン)氏

生粋の上海出身で、25 年以上にわたり地元・上海料理への情熱を注ぎ続けてきました。上海随一の広東料理店「漢宮(Han Palace)」で修業を積んだのち、アメリカ・サンフランシスコの名門「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ(CIA)」にてさらなる研鑽を重ねました。その豊富な経験を糧に、上海料理と広東料理の魅力を融合させ、科学的なマネジメント手法と中西折衷の発想を取り入れた革新的な中華料理を追求しています。地元食材の個性を最大限に引き出し、軽やかで健康的、かつ洗練された味わいを生み出す彼の料理は、まさに“現代の上海”を体現するものです。「伝統的な調理の精髓を忠実に受け継ぎながら、健康的で美しく、洗練された新しい理念を融合させること。それこそが、現代人の感性に寄り添う中華料理のあり方である」と語る馬氏の一皿一皿には、伝統と革新が見事に調和し、上海の美食文化が脈々と息づいています。2019 年には「上海市五一労働勲章」および「第 2 回中国国際輸入博覧会(CIIE)優秀貢献賞」を受章。2023 年にはフォーブス中国「トップ 30 優秀シェフ選考委員会」より文化遺産賞を受賞、2025 年には「上海市労働模範」の称号を授与されるなど、多数の栄誉に輝いています。



■パークホテル上海について

1934 年創業、錦江グループ傘下の長い歴史を誇る四つ星クラシックホテルです。2006 年には、中国の「全国重点文物保护单位(国家級文化財)」に指定され、歴史的建築としても高い評価を受けています。ホテル最上階の旗竿の先端は、上海市の都市座標の原点として定められており、象徴的な存在として知られています。人民広場や南京路歩行者天国に隣接し、外灘(バンド)や新天地からもわずか 3 キロメートルという絶好のロケーションに位置し、まさに上海の中心に構えるホテルです。館内には 261 の客室をはじめ、ビジネスイベント、会議、披露宴、ディナーなど、さまざまな用途に対応した宴会場・会議施設を完備しています。



「雲楼(ユンロウ)」エグゼクティブシェフ 東佳俊(ドン・ジアジュン)氏

2003 年に料理人としてのキャリアをスタートし、香港出身の総料理長のもとで広東料理の技法を学ぶ。その後、上海インターナショナルホテルで中国料理の研鑽を積み、2017 年には錦江グループの推薦により北京市の上海駐京弁事処に派遣され、国家指導者から高い評価を受けた。錦江国際グループ主催の“錦江杯(Jinjiang Cup)”技能大会で複数回上位入賞を果たすなど、その実力は中国料理界でも高く評価されている。現在は上海パークホテル「雲楼」のエグゼクティブシェフとして、伝統と融合をテーマに新たな上海料理を提案している。



※北京市上海駐京弁事処：中国国内各地方の省政府が北京に設置している駐在事務所

■J ホテル上海タワーについて

2021 年開業の同ホテルは、中国で最も高い超高層ビル「上海タワー」(地上 610m)の 84 階から 105 階、そして最上階の 120 階に位置するアーバンラグジュアリーホテル。世界で最も高いホテルとして知られ、まさに“天空のラグジュアリー”を体現する存在です。壮大な眺望とアートを融合させたインテリアデザインが魅力で、建物の螺旋構造により、全 131 室の客室と 34 室のスイートはそれぞれ異なる角度から、活気あふれる街並みを一望できます。霊気をテーマにしたスパ、印象的なデザインのプール、そして世界で最も高い場所にあるレストラン「天之錦 (Heavenly Jin)」を含む 7 つのダイニングを備えています。



「天之錦 (Heavenly Jin)」料理長 蔡鵬飛(ツァイ・ボンフェイ)氏

上海料理や淮揚料理(ワイヤン料理)の名店で研鑽を積み、20 年以上にわたり深い料理哲学と美食への洞察を培ってきました。2020 年に「天之錦 (Heavenly Jin)」の料理長に就任。「不時不食(旬を外れては食さず)」という伝統的な理念を大切にし、季節ごとにメニューを刷新しています。淮揚料理の特徴である繊細な包丁技術と絶妙な火加減を駆使し、旬の味覚を最大限に引き出すことを得意としています。2021 年に国家高級技師の称号を授与、2023 年には「オリーブ・チャイナ・レストラン・アワード」にて「年間最優秀シェフ賞」を受賞するなど、多くの栄誉を獲得しています。



■オークラ東京 中国料理「桃花林」総料理長 陳龍誠

1983 年、大成観光株式会社(現 株式会社ホテルオークラ)入社。「グアムホテルオークラ」桃花林の料理長、「オークラ千葉ホテル」の総料理長を経て、2011 年より現職。2014 年「平成 26 年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰」受賞、2017 年「東京都優秀技能者(東京マイスター)知事賞」受賞。2021 年厚生労働省主催の「卓越した技能者(現代の名工)」を受賞しました。そして、長年にわたる中国料理界への貢献が評価され、令和 5 年(2023 年)秋の褒章において「黄綬褒章」を受章しました。



■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140 室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368 室)」の 2 棟から構成。客室は、730 ㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム 17 室を含め、総客室 508 室。5 つのレストランと 2 つのバー、約 2,000 ㎡の「平安の間」を含む 19 の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド 2025』のホテル部門において、最高評価である「5 つ星」を獲得。総客室数が 500 室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の 5 つ星ラグジュアリーホテル認定となります。世界 80 カ国以上、400 軒以上のホテルで構成される The Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも 2024 年より加盟。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当:本荘

TEL: (03)3224-6756 FAX: (03)3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp

