

都ホテル 四日市 「フカヒレ3種の食べ比べ」賞味会を開催

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38）は、6月21日（金）、中国料理 四川にて「フカヒレ3種の食べ比べ」賞味会を開催いたします。

フカヒレは、ヨシキリザメ（牡蠣ソース煮込）をはじめ、アオザメ（上湯スープあんかけ）、モウカザメ（蟹みそあんかけ）を使用し、3種の食べ比べが実現。陳建民氏に師事した父より味と技を受け継ぎ、当社 中国料理 四川料理長「楊 真典」が腕を奮います。ホテル名物の熱々陳麻婆豆腐を含む本格四川料理のコース全7品をフリードリンクでお楽しみください。こちらの賞味会は、おひとり様 15,000円（税・サ込）でのご提供です。詳細は別紙をご覧ください。



左より蟹みそあんかけ（モウカザメ）、牡蠣ソース煮込（ヨシキリザメ）、上湯スープあんかけ（アオザメ）

都ホテルズ&リゾート

都ホテル	シェラトン都ホテル東京 都ホテル 岐阜長良川 都ホテル 博多（2019年9月22日開業）	シェラトン都ホテル大阪 都ホテル 四日市 都ホテル ロサンゼルス	ウェスティン都ホテル京都 都ホテル 京都八条 都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア	大阪マリオット都ホテル 都ホテル 尼崎 都ホテル 奈良
都シティ	都シティ 東京高輪 都シティ 大阪本町（2020年春開業予定）	都シティ 津	都シティ 近鉄京都駅	都シティ 大阪天王寺
都リゾート	志摩観光ホテル	都リゾート 志摩 ベイサイドテラス	都リゾート 奥志摩 アクアフォレスト	
	ホテル近鉄ユニバーサル・シティ （旅館）奈良 万葉若草の宿 三笠	ホテル志摩スペイン村	神戸北野ホテル	（旅館）賢島宝生苑

■賞味会 概要

【開催日】2019年6月21日(金)

【時間】受付17:30～ 開始18:00～

【開催店舗】2階 中国料理 四川

【料金】(おひとり様)15,000円

【メニュー】

■前菜四種盛り ■牛タンと野菜の冷やしサンラータン

■海の幸フィルムに包んでXO 醤風味 ■フカヒレ三種食べ比べ

■三重県産パールポークと野菜のオープン焼き 甘酸っぱい三重県産ぶどうのソースかけ

■熱々陳麻婆豆腐 ご飯 ■デザート

【ドリンクメニュー (フリードリンク制)】

■ビール、ノンアルコールビール、焼酎(芋・麦)、ウィスキー、紹興酒、赤・白ワイン
果実酒、ソフトドリンク

【楊料理長プロフィール】



昭和62年(1987年)四川飯店入社、池袋店にて勤務後、平成3年(1991年)四日市都ホテル入社。四日市勤務後志摩スペイン村、名古屋都ホテル勤務を経て平成25年(2013年)四川料理の父といわれ日本に四川料理を広めた陳建民氏の愛弟子で、父である楊幸一料理長引退後、四日市都ホテル四川料理長に就任、現在に至る。

中国料理四川は日本ミシュランタイヤ株式会社が発刊する「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重2019特別版」に掲載されました。

【ご予約・お問い合わせ】

中国料理 四川(2階) TEL:059-355-2815

(営業時間 11:30~14:00/17:00~20:30)

※記載の金額には、税金・サービス料が含まれています。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況により、メニューは変更する場合があります。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係にお申し出ください。