

2017

中国の伝統の味と芸術を一度にお楽しみいただける

# 秋の中国料理賞味会

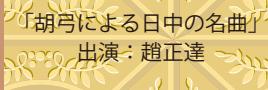
四川、北京、上海、広東と中国四大料理から創作料理までこなすKKRホテル東京の中国料理長、池田敦。  
その確かな腕と厳選された食材でお届けするコース料理で、秋のひとときをご堪能ください。

郷愁を誘う二胡の演奏、中国传统芸能の変面ショーもお楽しみいただけます。

2017年9月30日(土) 17:30/受付 18:00/お食事 19:30/ショー

KKRホテル東京 大宴会場「瑞宝」(10階) 1名様 ¥10,000

(お料理・お飲物・ショー・税込)



写真はイメージです

KKRホテル東京

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1  
<http://www.kkr-hotel-tokyo.gr.jp>  
 E-mail:[info@kkr-hotel-tokyo.gr.jp](mailto:info@kkr-hotel-tokyo.gr.jp)  
 東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)



お問合せ・ご予約

営業部販売課

TEL 03-3287-2932 (直通)

TEL 03-3287-2921 (代表)



モバイルサイトは[こちら](#)



池田 敦  
(Atsushi Ikeda)

昭和44年 札幌出身。北海道の札幌プリンスホテルで四川料理をベースに北京料理・上海料理を13年間学び、修行を重ねる。2001年9月、KKRホテル東京に入社。ザ・ペニンシュラ香港からの料理長のもと、8年間に渡り広東料理を学び数々の極意を修得。2010年1月より中国料理長およびラウンジバー『リラ』料理長に就任。

メニュー

中華風お刺身前菜

フカヒレと干し椎茸と伊達鶏入りスープ  
パイ包みオーブン焼き

特大車海老の二種ソース

国産牛サーロインと野菜のオイスタークリア炒め  
白身魚の香り焼き ピリ辛四川ソース カボチャの器盛り  
松茸入り蓮の葉ちまき

杏仁豆腐と二色団子とフルーツの盛合せ  
ジャスミン茶

KKRホテル東京

# 2017 秋の中国料理賞味会

## お申込み用紙

KKRホテル東京営業部販売課

FAX 03-3287-2916

日程	価格	人数	料金
2017年9月30日(土)	10,000円(税込)	人	円

会社名			
お名前			
ご住所	〒	都道府県	市区町村郡
電話番号			
お支払方法	事前に現金・当日現金		
※お支払いは現金のみでお願いいたします(クレジットカードでのお支払はお受けできません)			
※領収書をご必要の場合は下記にご記入をお願いいたします。			
領収書名			
備考欄			係