

報道関係者各位

2018年4月5日

## 一夜限定『至極の四川料理～陳建一氏を迎えて～』開催！

～中華の鉄人の味をいまここでお愉しみあれ～



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区・総支配人：大月照雄）2階 中国料理「鴻臚」にて、四川飯店のオーナーシェフである陳建一氏を迎えてのフェア「至極の四川料理」を5月11日（金）に開催します。中国料理界を代表する巨匠 陳建一氏を迎えお贈りする、一夜限りの四川料理コース晩餐会となっています。陳氏自ら織りなす高い技術と豊かな表現力、料理に対する深い愛情に裏打ちされた逸品を心ゆくまでご堪能ください。詳細は下記の通りです。

## 【「至極の四川料理～陳建一氏を迎えて～概要】

- 開催日：5月11日（金） <<要予約>>
- 時間：18：30 受付 19：00 お食事スタート
- 開催店舗：2階 中国料理「鴻臚」
- 価格：お一人様 17,000円 <<お二人様より>>  
※消費税・サービス料は含まれております。

## 【メニュー概要】

- ◆ チャイニーズ オードブル
- ◆ 陳建民が愛した田舎風スープ
- ◆ 四川唐辛子と和牛の甘酢炒め
- ◆ 四川飯店オリジナルカニ風味のフカヒレ
- ◆ 大海老の味噌たっぷりスペシャルチリソース
- ◆ 海鮮入りアワビ団子
- ◆ 陳建一のマーボードーフ
- ◆ 本日のお楽しみデザート

## 【陳建一氏 プロフィール】

日本における四川料理の始祖、故・陳建民氏の長男。フジテレビ「料理の鉄人」にて中華の鉄人としてその名を馳せ、NHK「きょうの料理」や雑誌、料理学校の講師等、幅広く活躍。現在、四川飯店グループのオーナーシェフとして、四川料理の普及や後進の育成にも努める。また多くの著作も出版。「料理は愛情」が座右の銘。

◎お客様からのお問い合わせ：中国料理「鴻臚」TEL：092-482-1164

2階 中国料理「鴻臚」 ■営業時間：11：30～14：30／17：00～21：30 ■席数：77席

「鴻臚」の店内は、海をイメージした本場香港のスタイルを取り入れ、モダンなオリエンタル格子に囲まれたホール席や半円壁に囲まれたベンチを持つホールと、新鮮な海鮮を見て選べるエンターテイメント性のある生簀が配備。その日仕入れた魚介をお好みの調理法でご用意致します。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階

ホテルチェーン「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとした、石材はヨーロッパの大聖堂で使用されているもので形造られている新館3階の「チャペル プリエール」。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、1999年に完成しました。挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルをご用意しております。<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

## ■報道関係者各位からのお問い合わせ■

株式会社ホテル日航福岡 営業部マーケティング課 TEL:092-482-1119(直通 FAX:092-482-3409)  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25  
永渕千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp