



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo

株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658 FAX：06-6774-0022

2024年3月28日
No.SMT-12-2023

シェラトン都ホテル東京 料理長・菅野 優紀が四川の省都“成都（せいと）”の奥深き滋味を紡ぎだす 「成都を味わう 料理長限定コース」を1日2組限定で販売

シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、中国料理 四川において、2024年4月1日（月）から6月30日（日）の期間、「成都を味わう 料理長限定コース」を1日2組限定で提供します。

4年ぶりに四川省の省都である「成都」を訪れた料理長の菅野が改めてインスパイアされた四川料理。その奥深い味わいをお客様にもぜひ味わっていただきたいとの思いから、今回のコースは菅野自ら仕込みから調理まで手掛け、お客様の席にも出向いてご説明させていただく初の試みとなっております。

詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
シェラトン都ホテル東京 マーケティング部
〒108-8640 東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111 FAX：03-3447-6403
<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo>

都ホテルズ&リゾート

別紙

■概要

【販売日】2024年4月1日（月）～6月30日（日）

※ご利用日の5日前までに、ご予約ください。

【時間】11:30～15:00 (L.O. 14:00)

17:00～22:00 (L.O. 21:00)

【料金】お一人様 50,000円

【菜譜（メニュー）】

- 美味喜宴碟：冷菜盛り合わせ
- 糖碗酸辣湯：酸味と辛味の一口スープ
- 蟹肉炒鶏淖：蟹肉入り鶏肉の芙蓉炒め キャビア添え
- 香辣十八秒：鮑の香り辛味炒め
- 紫菜獅子頭：海苔風味の肉団子 アミガサ茸添え
- 魚香炸海鮮：伊勢海老のフリッター 四川風辛味ソースかけ
- 奶湯胶膠源：阿胶（あきょう）の濃厚スープ
- 陳麻婆豆腐：青山椒風味の麻婆豆腐
- 茉莉杏豆腐：ジャスミン茶ゼリー入り杏仁豆腐

料理長 菅野 優紀（かんの ゆうき）

シェラトン都ホテル東京「中国料理 四川」料理長。「四川料理の父」と言われた陳 建民氏や、先代料理長の橋本 暁一が日本に広めてきた四川料理の味を受け継ぐ。自ら吟味を重ねた本場四川省の「辣(辛)・苦・甘・鹹(塩)・酸・麻(しびれ)・香(香辛料)」のスパイスを絶妙に使い分け、最大限に活かした四川料理を提供。

「四川料理と言うと『辛くしびれるような味(麻・辣)』を想像されるかたが多いと思いますが、今回ご提供するメニューも含め、『麻・辣』以外の料理がたくさんあります。本コースは伝統的な技法と現代の技法を織りませ高い技術力を必要とするため、私が仕込みから調理まですべてを手掛けます。四川料理の奥深い滋味をお楽しみいただける『成都を味わう 料理長限定コース』をぜひご堪能ください。皆様にお目にかかれることを心待ちにしております。」

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京 1F 中国料理 四川

営業時間 6:30～22:00 TEL：0120-95-6662

詳細 URL：<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/restaurant/shisen/menu/31862/>

※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料10%が含まれております。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

※特別コースのためキャンセルポリシーを設けております。詳しくは係にお問い合わせください。



以上