

シェラトン都ホテル東京
中国料理 四川 料理長 菅野優紀
調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰受賞記念「饗宴コース」を限定発売

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、2026 年 2 月 1 日（日）から 2 月 28 日（土）までの期間、『～厚生労働大臣表彰 受賞記念～「饗宴コース」』を販売します。

本コースは、中国料理 四川料理長・菅野優紀が、日本における中国料理界の発展や後進の育成に尽力してきた功績により、厚生労働大臣表彰（調理師制度功労者）を受賞した記念に企画した、期間限定の特別コースです。

菅野料理長が日々の研鑽の中で磨いてきた技と感性を軸に、同店を象徴するシグニチャー料理「アオリイカの青ジソ炒め」や「陳麻婆豆腐」をはじめ、自家製の“香辣醬”を使った米沢牛の炒め、脂がのったクエの葱風味蒸し、滋味深いトラフグの蒸しスープなど、素材の持ち味と四川料理ならではの香りや調理法を生かした一皿一皿で構成しています。

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>

■概要

【販売期間】2026年2月1日（日）～2月28日（土）

【提供時間】11:30～15:00（L.O. 14:00）／17:00～22:00（L.O. 21:00）

【料 金】20,000円 2名様より ※各種割引の対象外となります。

【メニュー】

～厚生労働大臣表彰 受賞記念～「饗宴コース」

- 冷菜銘々盛り
- アオリイカの青ジソ炒め
- 蒸し鮑とジャックコニッシュの醤油煮込
- 米沢牛サーロインの自家製香辣醬炒め
- 天然クエの葱風味蒸し
- トラフグと衣笠茸の蒸しスープ
- 陳麻婆豆腐（激辛麻婆豆腐） ご飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

料理長 菅野 優紀（かんの ゆうき）

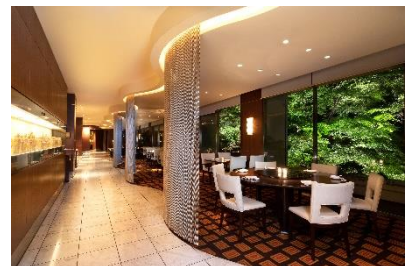
シェラトン都ホテル東京「中国料理 四川」料理長。「四川料理の父」と称された陳 建民氏や、先代料理長・橋本 暁一が日本に広めてきた本格四川の味を継承。伝統の技と豊かな感性をあわせ持ち、唯一無二の味わいへと昇華させています。積み重ねた経験が織りなす、確かな美味をご堪能ください。

「このたびは、厚生労働大臣表彰という名誉ある賞を賜り、大変恐縮するとともに身の引き締まる気持ちです。本表彰は共に働いてきた仲間の支えと、ご愛顧いただいているお客様のご支援あつての受賞だと思いますので心より感謝申し上げます。今後も初心を忘れず、食の安全と技術継承に努め調理師制度の発展に寄与できるよう努めてまいります。」



中国料理 四川

日本庭園の眺めが美しい空間で、料理長が吟味を重ねた本場四川省の香辛料と、季節感あふれる素材を掛け合わせたオリジナルの四川料理をお楽しみいただけます。



■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」

TEL：0120-95-6662（受付時間：11:30～21:00）

ご予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-shisen/reserve>

※右の二次元コードからでもご予約可能です。

※写真はイメージです。

※料金には税金・サービス料が含まれております。

※当日キャンセルの場合は全額分キャンセル料を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※食材の都合により、メニュー内容や料金を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

