



STREGIS

報道関係各位

2017年10月19日

セントレジス ホテル大阪 ミシュランシェフ陳建太郎氏と 11月21日(火) 1日限りのランチ&ディナーイベントを開催

セントレジス ホテル大阪(所在地:大阪市中央区 総支配人:近藤 豪)では、伝説の中華料理人ファミリーのサラブレッドであり、ミシュランシェフでもある陳建太郎氏とのコラボレーションイベントを11月21日(火)に1日限定で開催いたします。

「日本の四川料理の父」と称される陳建民氏を祖父に、「中華の鉄人」として一世を風靡した陳建一氏を父に持つ陳建太郎氏は、シンガポールの「四川飯店」でミシュラン2つ星を2年連続で獲得しました。

11月21日(火)、セントレジス ホテル大阪の宴会場は1日限定の「四川飯店」となり、陳一族の代名詞でもある「麻婆豆腐」の他、この日のためだけに陳氏が考案するメニューをランチとディナーでご提供します。

ディナータイムは、ウェルカムアペタイザーとしてセントレジスのシグネチャーであるショウグンマリーに始まり、陳氏の特別メニューとフランス・ボランジェ社のシャンパンとのマリアージュ、またゲストスピーカーによる美食と美酒のトークもお楽しみいただけます。食欲の秋、1日限りのこの機会をぜひお見逃しなく。



陳建太郎氏



四川飯店伝統の「麻婆豆腐」

《開催概要》

日程: 2017年11月21日(火)

場所: 11F 宴会場 (アスターボールルーム) にて

内容: 【ランチ】 11:30 受付 12:00 開始 15:00 終了

お1人様 ¥7,500 (税金・サービス料込) ※定員 80 名様

・陳建太郎氏の特別ランチメニュー (※2 ページ目に詳細メニューあり)

【ディナー】 18:30 受付 19:00 開始 21:30 終了

お1人様 ¥32,000 (税金・サービス料込) ※定員 60 名様

・陳建太郎氏の特別ディナーメニュー (※2 ページ目に詳細メニューあり)

・シャンパン: ボランジェ社のシャンパンセレクションとのペアリング

・ウェルカムアペタイザー: セントレジスのシグネチャーカクテル「ショウグンマリー」とスナック

・ゲストスピーカー: ギィ・ド・リヴォワール氏 (ボランジェ エクスポート・エリア・ディレクター)

WEB: イベントの詳細ページ <http://www.stregisosaka.co.jp/chenkentarobollinger>



ゲストスピーカーの
リヴォワール氏

《陳建太郎氏 プロフィール》

1979年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた四川料理の父 陳建民を祖父に、中華の鉄人 陳建一を父に持つ。「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は「赤坂 四川飯店」で腕ふるう傍ら、「四川飯店」三代目としてメディアやイベント出演など幅広く活動している。2014年、シンガポールに初の海外店舗「SHISENHANTEN by CHEN KENTARO」を出店、2016年・2017年と2年連続でシンガポール版ミシュランガイドで2つ星を獲得している。

<ランチメニュー詳細> ※メニュー内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

	メニュー	ペアリングティー※
1 品目	いくら 雲丹 海月 ピータン	玉露ほうじ茶 香焙
2 品目	上海蟹の肉と味噌を使ったスープとフォアグラの茶碗蒸し	クイーン オブ ブルー デラックス
3 品目	海老 銀杏 モッツァレラチーズ	ジュエル オブ フラワーズ 花
4 品目	黒毛和牛サーロイン 万願寺唐辛子	
5 品目	麻婆豆腐	
6 品目	季節のフルーツを添えた杏仁豆腐	

※陳氏の特別メニューとペアリングされた高級茶ロイヤルブルーティー3種をワイングラスをご希望の方にご提供いたします（追加料金 5,500 円）。確かな職人の手で作られた本物の茶葉をじっくりと水出しし、「色・香・味」にこだわった最高品質のロイヤルブルーティーは、今までにないお茶とお料理の組み合わせを提案します。

<ディナーメニュー詳細> ※メニュー内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

	メニュー	ペアリングワイン	ペアリングティー※
1 品目	いくら 雲丹 海月 ピータン	ボランジェ・スペシャル・キュヴェ	京都宇治碾茶
2 品目	雲南省産松茸 乾燥ボルチーニ茸	ボランジェ・ロゼ	ロイヤルダーズリンラジャ デラックス
3 品目	鮑のステーキ 上海蟹のソース	2007 ボランジェ・ラ・グランダネ	玉露ほうじ茶 香焙
4 品目	海老 銀杏 モッツァレラチーズ	2006 ボランジェ・ロゼ	クイーン オブ ブルー デラックス
5 品目	野菜を使った二種点心(揚げ&蒸し)		
6 品目	黒毛和牛サーロイン 万願寺唐辛子 トリュフ	ボランジェ・ラ・コート・オー・ザンファン	ジュエル オブ フラワーズ 花
7 品目	四川風煮穴子の春巻き		
8 品目	麻婆豆腐		
9 品目	中華揚げカスタード		
10 品目	季節のフルーツを添えた杏仁豆腐		

※ペアリングワインの代わりにペアリングティーをお飲みいただく場合は追加料金はかかりません。

※ペアリングワインとペアリングティーの両方をお飲みいただく場合は追加料金 9,000 円となります。

<ペアリングワイン「BOLLINGER ボランジェ」について>

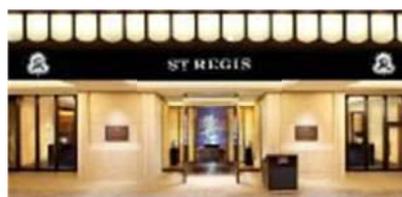
ボランジェは 1829 年設立の名門シャンパーニュメゾンです。長年ボランジェ一族によって伝統的な製法を守り続けており、英国王室御用達にも選ばれる世界的にも高い評価を得ています。ボランジェのシャンパンは長期保存が可能で、繊細でありながら濃厚な味わいが特徴です。このボランジェのシャンパンの特徴は伝統的な製法を守り通すことによって生まれています。ボランジェは椗樽での長期発酵にこだわっており、一次発酵は全て椗樽で行われています。この椗樽はブルゴーニュのワイン蔵で 4 年程度使われたタンニンの抜けきった樽であることにこだわっており、こうしたこだわりの積み重ねによって独自のスタイルの素晴らしい品質のシャンパンを作り続けています。



セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えて洗練かつモダンで高級感を併せ持つセント レジスは、世界各地の最高なロケーションで 40 軒を超える高級ホテル&リゾートとして、特別な体験をお届けできます様、心を込めてお客様をお迎えいたします。創業者のジョン・ジェイコブ・アスター4世が第1号をニューヨークにオープンしてから、1世紀以上。セントレジスでは、お客さま一人ひとりのご期待に応える妥協のないサービスを、その看板ともいえるバトラーサービスによって十二分にご提供することを理念としております。最高級のラグジュアリーブランドは 2018 年までに 50 ホテルに展開される予定です。最新情報は stregis.com、[Twitter](https://twitter.com/stregis)、[Instagram](https://www.instagram.com/stregis)、[Facebook](https://www.facebook.com/stregis)にてご覧頂けます。

セントレジス ホテル 大阪
 所在地：大阪府中央区本町三丁目六番十二号
 TEL：06-6258-3333（代表）
 HP：<http://www.stregisosaka.co.jp>



【本件に関するお問合せ先】

セントレジス ホテル 大阪（マーケティング部：レイノルズ、小笹）
 TEL：06-6105-5630 / FAX：06-6105-5627
 E-MAIL：Ai.Reynolds@stregis.com、Tomomi.Ozasa@stregis.com