

NEWS RELEASE

京王プラザホテル多摩 開業30周年記念特別イベント
中国料理<南園>総料理長 李国超と料理長 今野 昌文が贈る
開業30周年記念賞味会を開催
2020年4月19日(日)



京王プラザホテル多摩(東京:多摩市、総支配人:徳原透)は、2020年4月28日(火)にホテル開業30周年を迎えることを記念し、特別イベントとして、4月19日(日)中国料理<南園>において豪華食材を使用した開業30周年記念特別イベント「中国料理<南園>総料理長 李国超と料理長 今野昌文が贈る 開業30周年記念賞味会」を開催いたします。

開業以来、京王プラザホテル(新宿)中国料理<南園>は数々の名料理人を輩出してきました。京王プラザホテル開業時より腕を磨いてきた<南園>総料理長 李国超と、伝統を受け継ぎ次世代へ繋いでいく京王プラザホテル多摩 中国料理<南園>料理長 今野昌文が腕をふるい、伝統の味を守りながら厳選食材を贅沢に使用した開業記念特別メニューをご用意いたします。山海珍味の蒸しスープや、ナツメや金針菜等の乾物を使用した昔ながらの調理法の乾貨蒸し、燕の巣を使用したデザート等、広東料理に代表される海鮮食材や高級食材をふんだんに使用した贅沢な特別メニューです。

李国超は1971年の京王プラザホテル(新宿)開業とともに入社し、中国料理<南園>で仕込みを行う下積みからスタートしました。以後数々の名料理人達と共に研鑽を積み、1995年中国料理<南園>の料理長に就任、2007年東京都優秀技能者「東京マイスター知事賞」受賞、2011年「現代の名工」受章、2012年には中国料理<南園>総料理長に就任いたしました。2014年「黄綬褒章」受章を経て、現在も第一線で活躍しています。

今野昌文は1990年京王プラザホテルに入社し、中国料理<南園>で総料理長 李国超の指導のもと研鑽を積み、2018年に京王プラザホテル多摩の中国料理<南園>料理長に就任いたしました。伝統の味を引き継ぎ、大切にしながら新しいメニューにも挑戦しています。



京王プラザホテル
中国料理<南園>総料理長
李 国超 (り こくちょう)



京王プラザホテル多摩
中国料理<南園>料理長
今野 昌文 (この まさふみ)

■開業30周年記念特別イベント

中国料理<南園>総料理長 李国超と料理長 今野昌文が贈る開業30周年記念賞味会

日時:2020年4月19日(日) 5:30p.m.~ (受付5:00p.m.)

※要予約

場所:4階/中国料理<南園> ホール貸切

料金:1名様20,000円 会員19,000円

(料理・紹興酒10年1合(180ml)、サービス料・税金込)

人数:30名様

※定員になり次第受付を終了させていただきます。

<MENU>

焼きもの入り前菜盛り合せ/ふかひれ姿入り山海珍味の蒸しスープ/

金箔のせ鮑の蒸し餃子、ふかひれと紫芋の蒸し餃子/

ノドグロの中国乾貨蒸し/国産伊勢海老の二種の味わい(ほうれん草炒め、海老味噌炒め)/黒毛和牛(前沢牛)

サーロインの煎り焼き/ポルチーニ茸入り魚スープの煮込みそば/三種デザートプレート



◎お問合せ・ご予約/ (042) 374-5932 [レストラン・宴会予約直通] 9:00a.m.~8:00p.m.

ニュースリリースに関するお問合せ先: 京王プラザホテル多摩 営業企画担当 安藤直美

〒206-0033 東京都多摩市落合1-43 www.keioplaza.co.jp/tama Tel:042-374-5936 Fax:042-374-1552