

2023年7月10日（月）
株式会社ホテルメトロポリタン長野

北京・広東・四川・上海の中国四大流派に伝わる美味20品を 小皿で提供する味わい深い新感覚の中国料理“菊花”が登場

株式会社ホテルメトロポリタン長野（住所：長野県長野市南石堂町1346番地 / 代表取締役社長：佐藤 匡 / 総支配人：篠原 圭二）中国料理「皇華（ファンファー）」では8月2日（水）より「料理長こだわりコース“菊花”（きっか）」の販売を開始します。同店料理長の磐城 智一（いわき ともかず）のこだわりが詰まった20品もの美味・珍味を小皿で提供。たくさんの種類を少しずつ楽しめる新感覚のコース料理となっています。伝統的な調理技法をベースに厳選された香辛料や食材と、化学調味料を使わず自家製にこだわることで生まれる香り高い中国料理をお愉しみいただけます。



料理長こだわりコース“菊花” 料理内容（一部抜粋）

48時間かけて、丁寧に淹れる中国茶“黄金桂” そこから始まる香り高い料理の数々



最初の料理は、冷えた中国茶「黄金桂」と「台湾式自家製海老煎餅」。お茶は香りを引き立たせるため、低温のお湯で時間をかけて淹れた後、1℃の氷水で2日間冷やした特製冷茶。キリッとした味わいと奥深い香りが印象的な一品。

海老煎餅は、海老のすり身で作った自家製の煎餅に、甘海老の頭から取った海老油を混ぜて作った自家製マヨネーズを添えた一品。爽やかなお茶と海老の香りに包まれながら、少量ずつ20品を楽しめる新感覚の中国料理に仕上がっている。

“ふわふわ” “パリパリ” の絶妙な食感と豊かな味わいの変化が愉しめる至極料理



「潮州式海老と豚肉のゆば巻揚げ“蝦棗（シャーチャン）”自家製オレンジオイル」は、海老と豚肉をペースト状にした物から塊の状態の物まで3種類に刻み、滑らか食感とゴロツと食感を愉しめる一皿に。

「冬瓜の見立て角煮」は最も力を入れた一皿。浙江省杭州市に伝わる東坡肉（トンポーロー）に見立て、冬瓜・長芋・豚肉を使い、油っぽさを少なくして、食べやすくアレンジした。3層の角煮と自家製濃厚ソースが絡み合い、絶品の一品となっている。

販売価格・予約方法

■ 販売期間 2023年8月2日（水）～ 11月30日（木） （月曜火曜定休 / 17:30～21:00）

■ 販売価格 お一人様8,500円（消費税・サービス料込み）

■ 予約方法 お電話またはホテル公式サイトよりインターネット予約で承ります。

050-3155-3229（11:00～19:00）

https://nagano.metropolitan.jp/restaurant/list/fanfah/menu/recommendation_kikka_dinner_08.html

■ お願い ご予約は2名様から承ります。

料理長紹介



磐城 智一（いわき ともかず）1981年生まれ 栃木県出身

15歳で調理人を志し、都内の中国料理店で修行。2001年21歳で香港へ渡唐。香港の人達に愛される料理に魅了され、古くから伝わる調理技法や調味料の作り方等を学ぶ。

帰国後は、いくつかの中国料理店で料理長を務め、2009年29歳の若さで「ホテルメトロポリタン長野 皇華」料理長に就任。就任当初から化学調味料を一切使わず、自家製の調味料にこだわり続け、クオリティの高い中国料理を提供している。料理長就任後も北京・上海・四川・広州・長州・黄州・雲南・台湾等々20カ所以上を定期的に訪問し、中国の古典的な調理技法・食材・香辛料等を探求し続けている。

会社概要

- 会社名：株式会社ホテルメトロポリタン長野
- 所在地：〒380-0824 長野県長野市南石堂町1346
- 代表者：代表取締役社長 佐藤 匡
- 創 立：1995年（平成7年）4月3日
- 開 業：1996年（平成8年）11月24日
- U R L： <https://nagano.metropolitan.jp/>
- 事業内容：

ホテル事業（宿泊・レストラン・宴会・婚礼・ケータリング・テナントショップ）

■ 概 要：

ホテルメトロポリタン長野（ホテルメトロポリタンながの 英：Hotel Metropolitan Nagano）は長野県長野市にあるJR東日本ホテルズのシティホテルブランド「メトロポリタンホテルズ」のホテル。日本ホテル株式会社が経営し、同社子会社である株式会社ホテルメトロポリタン長野が運営する。ホテルは、長野駅善光寺口ロータリーに面し、地階を駐車場とし、1階にメインエントランス、2階から4階の低層階に宴会場・レストラン・挙式会場、5階から11階を客室、12階に宴会場・バーを整備した。2015年3月7日に駅ビルMIDORI長野が北陸新幹線延伸に伴う改装工事を経て、同ビルとホテルが直結した。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ホテルメトロポリタン長野 担当:矢口俊司

TEL:026-291-7004(直通) E-MAIL:shunji.yaguchi@metro-n.co.jp