



Tetsu TANAKA

1972年6月静岡県生まれ。幼いころから料理に興味を持ち調理師専門学校を卒業後、都内ホテル中国料理レストランで上海、北京料理を学び、更なる飛躍を求め当ホテルにて広東料理を学ぶ。2012年龍皇料理長へ就任し現在に至る。



中国古来より伝わる空想の動物「龍」。空を駆け巡り、水を操り、天候も思うがままにできるという龍の「こゝろ」のままに炎を操り、大自然の恵みを調理した中国料理は繊細で奥深い味わいです。日本の四季を取り入れ巧みな技で調理した本格的な中国料理をご堪能ください。

ベストウエスタンレンブラントホテル東京町田

料理長 田中哲 「龍皇菜譜 極」
Kiwami

中国料理を愉しむ夕べ

～二胡の調べと共に～

Nouvelle The Premium DINNER China



二胡奏者：酒井和嘉子
幼少よりバイオリンに親しみ、在米時に William Kennedy、Hannah Yim に師事。

30名様限定

3日前まで
ご予約承り中

2017年9月8日(金)

特別料理の為、定員になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

受付 18:00 ~ 開宴 18:30 ~

会場 3F 中国料理 [龍皇] ロンファン

田中料理長による特別メニュー
& 酒井和嘉子による二胡の演奏

●お1人さま
(税別)

¥8,000

ベストウエスタンレンブラントホテル東京町田

中国料理
龍皇

予約電話番号

042-724-3135

〒194-0013 東京都町田市原町田 3-2-9
<https://bwhotels.jp/machida>

