

ANA クラウンプラザホテル福岡

神戸牛と博多和牛の食べ比べ

「郷土相縁 ～神戸と福岡の出会い～」特別コース

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、2017年5月23日(火)より6月22日(木)まで中国料理 TAO-LIにて、ANA クラウンプラザホテル神戸・中国レストラン「蘇州」のシェフ 袁國星を招聘し、中国料理 TAO-LI のシェフ松尾とのコラボレーションメニューをご提供いたします。和牛として知名度の高い「神戸牛」と博多和牛など、それぞれの郷土の食材をふんだんに使用した期間限定特別料理をお召し上がりいただけます。

【郷土相縁 ～神戸と福岡の出会い～ 概要】

開催日時 : 2017年5月23日(火)～6月22日(木)
5:30pm～9:00pm
料金 : ￥8,000 ※料金はサービス料込・税金別
開催場所 : M2F 中国料理 TAO-LI

メニュー内容

豪華旬の食材入り特別冷菜盛り合せ、燕の巣・キノガサダケ・冬瓜入りスープ
活ホタテ貝・大海老・タラバ蟹の塩味炒め 紅麴仕立て、
神戸牛フィレ特製オイスターソースと博多和牛ロースステーキ、
中華風 お茶漬け 龍井茶の香り など 全7品



神戸牛フィレ特製オイスターソースと博多和牛ロースステーキ



袁國星(エンコクセイ)プロフィール

20歳から香港で調理の世界に入る。1999年に来日し、様々なレストランで料理長を歴任。海鮮・乾物を使った広東料理や、素材の魅力を存分に引き出す調理法に定評がある。2016年よりANA クラウンプラザホテル神戸中国レストラン「蘇州」の料理長に就任。

【リリースに関するお問い合わせ先】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代
TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705
E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp