

ANAクラウンプラザホテル京都主催

ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
KYOTO

秋の味覚を味わう
陳建太郎 特別ディナーコース



赤坂 四川飯店

陳建太郎

ご予約制

2024
11/1
Friday

時間 / 18:00~20:00 (受付 17:30~)

会場 / ANAクラウンプラザホテル京都
2階「朱雀の間」

定員 / 30名 (お申込先着順)

料金 / お一人様 22,000円 (税込・ドリンク別)
※料金には税金・サービス料が含まれております。

四川料理「蜀江」料理顧問の陳建太郎氏を招いて
一夜限りの特別ディナーを開催。
食欲の秋を満たす本格四川料理をご堪能ください。



「赤坂 四川飯店」陳 建太郎

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」に勤務する傍ら、「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。

2014年、シンガポールに初の海外店舗「SHISENHANTEN by CHEN KENTARO」を出店。2016年から3年連続、シンガポール版ミシュランガイドで2つ星を獲得。

秋の味覚を味わう 陳建太郎 特別ディナーコース

■お申し込み・お問い合わせ

【お申し込み方法】完全ご予約制となります。

【ご予約に関するお問合せ・お申し込み】

Tel/075-231-1155 宴会販売部(ご予約承り時間10:00~19:00) ※陳建太郎特別ディナーコースの予約とお伝えください。

Fax/075-231-2160 (下記お申込書にてご送信ください。)

E-mail/banquet@anacpkyoto.com (下記お申し込み書の内容をご記載の上ご送信ください。)

【お支払い方法】当日受付にてお支払いください。(現金またはクレジットカードのみ)

お申込書(Fax 075-231-2160)

ご予約者名： _____

ご連絡先電話番号： _____

ご住所：〒 _____

ご参加人数：大人 _____ 名様

日程：2024年11月1日(金)

ANAクラウンプラザホテル京都

www.anacpkyoto.com

Tel 075-231-1155 Fax 075-231-5333

〒604-0055 京都市中京区堀川通二条城前

備考

| |
|--|
| |
|--|