

2024 年 10 月 2 日（水）

株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングス
プレミアホテル-TSUBAKI-札幌

札幌のシティリゾートホテル【プレミアホテル-TSUBAKI-札幌】、
食通も足繁く通う中国料理 美麗華にて

料理長 本間 勤が集大成として感謝の意を込めたお料理を

「美麗華 開業 20 周年記念ディナー」を開催！

食にこだわるリバーフロントのホテル、プレミアホテル-TSUBAKI-札幌（所在地：北海道札幌市豊平区、総支配人：川本 雅章）は、札幌市民にも多数ご利用いただいているホテル直営レストラン「中国料理 美麗華」にて「美麗華 開業 20 周年記念ディナー」を、2024 年 9 月 20 日（金）～11 月 30 日（土）まで開催いたします。



「美麗華 開業 20 周年記念ディナー」はホテル直営レストランである「中国料理 美麗華」が 2024 年 9 月 22 日に開業 20 周年を迎えたことにより、日頃ご愛顧いただいている皆様へ感謝の意を込めた特別ディナーです。

伝統と革新をテーマに 20 年間歩んできた料理長の本間が織りなすお料理と銘醸ワイン等によるペアリングメニューをご提案致します。

悠久の音色に心をゆだね、癒される二胡や中国琵琶等の生演奏とともに、中国の調度品や格子が趣を添える贅沢でゆったりとした空間で美麗華の味を存分にご堪能ください。

皆様をお迎えする 20 年分のおもてなし



【副総料理長 兼 中国料理 美麗華 料理長 本間 勤のコメント】

中国料理 美麗華は今年で 20 周年を迎える事となりました。日頃のご愛顧に深く感謝申し上げます。伝統的な味や技法に忠実でありながら新しさを取り入れる「伝統と革新」このテーマを 20 年続けてまいりました。皆様の日頃のご愛顧に感謝し、特別ディナーをご用意いたしました。

高級食材をふんだんに使用し、皆様にお愉しみいただける様、当日まで吟味に吟味を重ねメニューをお創りいたします。抜群の香気により珍重される白トリュフと森林のような優しい香りの黒トリュフを使用した点心、美麗華名物北京ダックとそのお肉を使用した炒め物、ふかひれの王道ヨシキリ鮫とキャビア、活〆鮑、鰯の王様とも称される松川鰯、こだわりの十勝和牛、たらば蟹、ずわい蟹、上海蟹、秋の味覚 松茸など、美麗華が積み上げてきた 20 年の集大成の特別ディナーをご堪能ください。

毎週金・土曜日は生演奏が一層華やかに



毎日二胡・ピアノによる生演奏を行っておりますが、期間中の毎週金・土曜日は中国琵琶・二胡・ヴァイオリン・ピアノを日替りで組み合わせ演奏致します。アーティストによる美しい調べとともに、寛ぎのひとときをお愉しみください。

開業 20 周年を記念した銘醸ワイン・紹興酒・中国茶のペアリングメニューをご提案



ソムリエチームが研鑽を重ね選定した銘醸ワインの数々をお楽しみいただけます。中国茶を中心としたノンアルコールのペアリングメニューもご用意しております。

【美麗華 開業 20 周年記念ディナーの詳細】

- 開催期間 : 2024 年 9 月 20 日金曜日～11 月 30 日土曜日
提供時間 : ディナー17:30～21:00 (ラストオーダー19:30)
料金 : お料理 お一人様 20,000 円 (税サ込)
開催場所 : プレミアホテル-TSUBAKI-札幌 3F 中国料理 美麗華
ご予約方法 : 2 名様より、2 日前までの要予約
電話およびお問合せフォームにてご予約を承ります
TEL : 011-842-6651