

台北 国賓大飯店(アンバサダーホテル)

台湾フードフェア

～台湾の高級麺点師が創る、本場の点心～



京都東急ホテル(京都市下京区堀川五条 総支配人宮島芳明)では、姉妹ホテル、国賓大飯店アンバサダーホテル台北より点心師 林集義(台湾を代表する点心師で高級麺点師の称号を持つ料理人)シェフを招聘し、平成 22 年 9 月 23 日より 25 日まで 3 日間、台湾式飲茶フェアを、直営レストラン 中国料理 星ヶ岡にて開催いたします。

台北アンバサダーホテルは、台北市金融街の中心地、近隣に有名観光スポットや商業エリアを備える地点に位置し、交通は便利で台湾桃園国際空港からも車でわずか 40 分の立地。

東急とアンバサダーホテル

国内外でのホテル経営指導 (東急ホテルの歩みより抜粋)

銀座東急ホテルが開業した 2 年後、昭和 37 年の初め、当時、台湾省議会議員だった黄朝琴氏が公用で来日した際、同ホテルに宿泊した。黄氏は台湾の首都、台北で国際級ホテルの建設を計画していた。このため、日本の有力ホテルの中で業績がよく、施設、サービス両面で優れている東急に、協力相手として白羽の矢をたて、経営に協力してほしいと、東京急行電鉄株式会社 五島昇社長に直接要請した。昭和 37 年 9 月 7 日渡台して、黄氏と交渉を進めた。建設と運営に関し、東急が技術を提供し、独立運営できるように指導。ホテル運営について指導員として総支配人、総料理長をはじめとするスタッフの派遣。

日本のホテル会社がホテル経営の力量を買われ、初めて海外で経営指導を行う、とあって両社の合意事項はホテル業界をはじめ、各方面の話題となった。この経営指導をきっかけに、東急ホテルのマネジメント方式が内外から注目されることになった。昭和 39 年 2 月 2 日開業したアン

バサダーホテルは鉄骨、鉄筋コンクリート造り、地下1階、地上13階建て、延建築面積2万790平方メートル、客室304室を有する台湾随一のホテルとして開業した。経営指導契約の期間は2年に限られていたが、その後も提携関係にある。

昨今、京都東急ホテルの育成プログラムの一環として、また、台湾の重鎮、政府関係者等のVIPをお迎えするためのサービススタンダード取得するために6月下旬より1ヶ月間、当ホテルアソシエイツが、台北国賓大飯店での研修生として学び、交流を深めております。

今回、国賓大飯店の点心師を招聘し、本場台湾の銘茶と点心をお楽しみいただきたい。

台北 国賓大飯店(アンバサダーホテル)

台湾フードフェア

期間 2010年9月23日(祝)・24日(金)・25日(土) 3日間限定

ランチ 11:30-14:30 デイナー 17:00-22:00

ランチコースメニュー 一人様¥3,000

- 中国茶 台湾産阿里山烏龍茶

- 蒸的點心(蒸し点心)
 - ・焼売 魚卵の珍味をのせた豚肉と海老の焼売
 - ・翡翠餃 透き通る皮に包んだ京都産万願寺唐辛子の蒸し餃子
 - ・韭菜餃 コクのあるニラと大粒な海老の蒸し餃子
 - ・蔬菜餃 青海苔の香り 豆苗入り蒸し餃子

- 煎的點心(焼き点心)
 - ・XO 醤蘿蔔糕 ちょっぴり辛いXO 醤入り大根もち
 - ・鮮蝦煎餅さっぱりとした味わい セロリと海老入りもち米焼団子

- 炸的點心(揚げ点心)
 - ・粉果 ザク切りにした塩玉子入り揚げパイにオニオンリングを添えて
 - ・鹹水餃 ふっくらと揚げた豚挽肉入りもち団子

- 湯麵又は炒飯より、お好みの一品をお選び下さい

- 甜點(台湾式デザート)
 - ・杏汁木瓜 熱々の蒸しパイヤとほんのりと甘い杏仁スープのハーモニー

ディナーコースメニュー お一人様¥7,000

- 四拼盆 星ヶ岡特製四種冷前菜の盛り合わせ

- 蒸的點心(蒸し点心)
 - ・焼売 魚卵の珍味をのせた豚肉と海老の焼売
 - ・翡翠餃 透き通る皮に包んだ京都産万願寺唐辛子の蒸し餃子
 - ・韭菜餃 コクのあるニラと大粒な海老の蒸し餃子
 - ・蔬菜餃 青海苔の香り 豆苗入り蒸し餃子

- 煎的點心(焼き点心)
 - ・XO 醬蘿蔔糕 ちょっぴり辛いXO 醬入り大根もち
 - ・鮮蝦煎餅さっぱりとした味わい セロリと海老入りもち米焼団子

- 炸的點心(揚げ点心)
 - ・粉果 ザク切りにした塩玉子入り揚げパイにオニオンリングを添えて
 - ・鹹水餃 ふっくらと揚げた豚挽肉入りもち団子

- 紅焼排翅 コラーゲンたっぷりフカヒレの姿煮込み

- 湯麺又は炒飯より、お好みの一品をお選び下さい

- 甜點(台湾式デザート)
 - ・杏汁木瓜 熱々の蒸しパイヤとほんのりと甘い杏仁スープのハーモニー

- 中国茶 台湾産阿里山烏龍茶

『台湾阿里山烏龍茶』

台湾中央阿里山脈は東西南北にたくさんの連峰を頂く台湾一広大な山脈。阿里山烏龍は隙頂、龍頭、石卓、達邦興豊山等、約1,000~2,000メートル級の高山で作られます。一般に茶葉の採れる場所が高いほど、香り高く、軽やかになるのが高山茶の特徴です。阿里山レベルになると、その上品な香りは際立っています。

土壌の有機物の含有量は豊かで、山岳地帯は一年中霧に覆われていて、最高の高山茶の環境です。茶葉は肉厚、高貴な香り。お湯を注ぐとあっさりとした上品なバニラの香りが漂い、飲むとまるでミルクのように濃厚なコクが喉元に広がります。

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当:小川原(おがわら)／松下

Phone: (075)341-2718 Fax: (075)341-2488 Mail:kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp

京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下ル(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) <http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp>