

こだわりの食材と広東料理の醍醐味をお届け

「中国料理 龍鳳」料理長 就任記念イベント

平成 30 年 4 月 15 日(日)開催

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野・総支配人 南浦 忠義）では、レストラン「中国料理 龍鳳」の新料理長 下田陽一（しもだ よういち）を迎え、平成 30 年 4 月 15 日（日）に新料理長就任記念イベント「美食の夕べ」を開催いたします。

今回新たに就任した下田は、1969 年生まれの福岡県出身。調理専門学校「大阪あべの辻調理師専門学校」の講師に憧れ、料理の道へと進みました。卒業後は自らのスキルを最大限に活かせる地元・福岡県のホテルへ就職。立ち上げから携わり、初代料理長から教わった“食材を提供していただく生産者の想いをお客様に届け、食材を無駄なく使うこと”は当時から変わらぬモットーとして料理と向き合っていると語ります。その後、当時では珍しい香港出身の料理長が在籍するホテルへ転身。広東料理を主流とする本場の調理法を間近で学び、知識と技術の礎を築きました。更なるスキルアップを目指し、広東料理圏で主食とされる「点心」を専門とする調理人・点心師のもとで 2 年間従事し、定番の餃子やシュウマイ、春巻から胡麻団子などの甘いデザートまで幅広い点心の技術を習得しました。

料理長として自らの料理をご提供するにあたり「本格広東料理を幅広く味わっていただける様、いままで培ってきた技術と経験をもとにこだわり抜いた料理を提供していきたい。」と今後の抱負を語っています。

つきましては、中国料理 龍鳳に新料理長が就任したことを記念してお披露目を兼ねた「新料理長就任イベント～美食の夕べ～」を開催いたします。

4 月 美食の夕べ ～料理長就任記念～

日 時 2018 年 4 月 15 日（日） 受付 17：30～／開宴 18：00～
 会 場 2F 中国料理 龍鳳 <完全予約制>
 料 金 お 1 人様 ￥15,000 ※お料理・お飲み物・税金・サービス料を含みます。

◆メニュー

六種前菜盛り合わせ
 山海珍味の蒸しスープ
 北京ダックと広東式焼き物の盛り合わせ
 オマール海老とトリュフの塩味炒め
 はたの蒸し物 葱香り醤油
 鹿児島県産黒毛和牛のグリル
 ハニーペッパーソース
 蟹肉とふわふわ玉子のあんかけ炒飯
 フルーツ入り杏仁豆腐



※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は事前に係員にお申し出ください。

※写真はイメージです。

※お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。

<プロフィール>

下田 陽一 (しもだ よういち)

昭和 44 年 10 月 6 日生まれ

福岡県直方市出身

平成元年 3 月 ホテル日航福岡 入社

平成 13 年 1 月 グランドハイアット福岡 入社

平成 17 年 10 月 ホテル日航福岡 入社

中国料理「鴻臚」副料理長

大丸福岡天神店 中国料理「鴻臚」調理長

平成 30 年 1 月 リーガロイヤルホテル小倉 入社

「中国料理 龍鳳」料理長

