

2022年9月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア広島

～中国薬膳料理で、心と体を健やかに美しく～

国際中医薬膳師の山下朝代氏と「煌蘭苑」の山本大治料理長が初コラボ

薬膳講座付ランチ&ディナー「薬膳の集い～冬～」

<11月29日（火）の1日限定！ 2階中国料理「煌蘭苑」にて>

ホテルグランヴィア広島（広島市南区松原町 1-5、代表取締役社長：島田 正義）は、栄養薬膳師の資格を持つ当ホテル中国料理「煌蘭苑」の山本大治料理長と、国際中医薬膳師などの資格を持ち薬膳料理教室「薬膳 salon pommier」（広島市）を主宰する山下朝代氏とのコラボレーションによる薬膳料理ランチ&ディナー「薬膳の集い～冬～」を2022年11月29日（火）の1日限定で開催いたします。



薬膳の集い～冬～ メニューイメージ

先人達の食の知恵「薬膳」は、はるか数千年前より中国では飲食を尊び、体を丈夫にして病気にならないようにしようという心構えがあり今に伝わります。

「薬膳の集い～冬～」では、薬膳の話を交えながら冬の食養生のレクチャーとともに旬の食材を使った本格薬膳コースをご堪能いただけます。厳しい寒さに閉ざされる冬にむけて、冷え対策、生命エネルギーを温存する五臓の「腎」を補う冬の食養生をお伝えします。

中国料理 煌蘭苑『薬膳の集い～冬～』概要

【場 所】 2F 中国料理 煌蘭苑

【日 時】 2022年11月29日（火）

- ・ランチ：11:30～レクチャー 12:00～食事、
- ・ディナー：17:30～レクチャー 18:00～食事

【料 金】 お一人さま 8,000円 ※税・サービス料込

【メニュー】 ○烏骨鶏・ナマコ・魚の浮袋の壺蒸しスープ、○烏骨鶏卵のイクラのせ冷製スチームエッグ、
○上海蟹の姿蒸し・生姜湯添え、○ハーブ鶏・海老すり身の上海蟹味噌・葛あんかけ、
○長崎産真ハタ・大根の冬菜蒸し、○黒米・黒豆・黒胡麻・ムカゴの竹皮包み御飯、
○文旦ゼリーの石榴添え・黒胡麻入り湯圓温かく甘いスープと共に、○食事用薬膳茶、
○薬膳 salon pommier オリジナル薬膳ブレンド茶

山本大治料理長 プロフィール

大阪、東京、シンガポールで研鑽を積み、2013年ホテルグランヴィア広島入社。中国料理「煌蘭苑」料理長。日本中国料理協会 広島県支部事務局長。広島県調理師友好団体もみじ会役員。日本中国料理協会 技能功労賞のほか、多数の受賞経歴を持つ。2020年「令和2年度調理師関係厚生労働大臣表彰」（調理業務功労者）を受賞。賞味会や勉強会を実施するなど、後進の技術向上にも取り組んでいる。



山下朝代（やましたともよ）氏 プロフィール

国際中医師／国際中医薬膳師／中医薬膳茶師
 国立北京中医薬大学日本校 中医中薬科、中医薬膳専科卒業
 日本中医薬膳アカデミー 代表
 薬膳 salon pommier 主宰
 薬膳料理監修



〈中国料理「煌蘭苑」について〉

シンガポールや東京など、国内外で研鑽をつんだ山本料理長は、古くから伝わる「医食同源」の思想を大切にしています。食養薬膳師の資格を持つ山本料理長は広東料理をベースに、多くの食材を組み合わせたバランスの良いメニューを提供しています。異なる大小の個室を有する店舗はご家族での会食や、職場でのお集まりなど、さまざまなシチュエーションで利用されています。



JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア広島

企画部企画グループ TEL：082-262-1218（直通） FAX：082-262-3349

担当：西本 佳代 E-mail: k_nishimoto@hgh.co.jp

株式会社ホテルグランヴィア広島

〒732-0822 広島県広島市南区松原町 1-5

TEL: 082-262-1111(代表)

FAX: 082-262-4050

<https://www.hgh.co.jp>