



赤坂四川飯店 料理長 安藤 勝広

第10回

# 四川料理を楽しむ会

## 『受け継がれる伝統と革新への挑戦』

～匠の鍋で踊る食材が、愛情料理に生まれ変わります～

# 料理 愛情



料理長 安藤勝広

日本に中国料理を広めた、四川料理の父 陳建民氏、現グループ会長 陳建一氏より姉妹店赤坂四川飯店で四川料理の極意を学ぶ。平成17年よりホテル札幌ガーデンパレス赤坂四川飯店料理長。

1996年第1回全国青年調理師中国料理コンクールに於いて銀賞受賞。2000年3月第3回中国料理世界大会銅賞受賞。2012年(公社)日本中国料理協会の推薦により、北海道知事賞産業貢献賞受賞。市内高校の非常勤講師を務める。

2016年4月より公益社団法人日本中国料理協会北海道地区本部長就任。

1962年生まれ。厚岸郡浜中町出身。

料理に対するモットーは「愛情料理」

### 《彩譜》

スペシャルチャイニーズオードブル

オマール海老のチリソース 茹で麵添え

ふかひれ姿のこんがり焼き  
濃厚な毛蟹ソースの味わいで

赤坂四川飯店特製  
クリーミーな道産大豆豆腐の陳麻婆豆腐

上記含む全7品、赤坂四川飯店スペシャルコースにて  
ご用意しております。




\*写真はイメージです

## 2018 3月6日(火)

### 会場/ 1F 赤坂四川飯店 午後6時30分より

### 《要予約》 お一人様 12,000 円 (お飲物・税金を含んでおります。)

 ホテル札幌ガーデンパレス  
060-0001札幌市中央区北1条西6丁目(道庁南側)



赤坂

## 四川飯店

■ご予約・お問合せ

TEL.011-261-5311 内線 473

赤坂四川飯店 まで