



グランドオープン30周年記念

陳 建太郎

四川料理晩餐会

北海道ホテルは、グランドオープン20周年特別企画として故・陳 建一氏をお迎えし、珠玉の中華料理を堪能する特別なひとときを開催いたしました。

そしてこのたび、30周年を迎えるにあたり、その卓越した味と技を受け継ぐ

陳 建太郎氏をお招きした特別企画を開催いたします。

親子二代にわたる本場の味をご堪能ください。

2025.7/3

THU

【受付】17:30～【宴会】18:30～

会場

森のスパリゾート北海道ホテル
2F 大雪の間

料金

●お一人様

¥18,000 (税・サ込)

四川料理コース・フリードリンク付き

- ご予約のうえ、1週間前までにあらかじめチケットをお求めください。
- チケットご購入後の取り消しに伴うご返金には応じかねますのでご了承ください。
- お席は当日受付にて指定させていただきます。
- お子様の同伴はご遠慮いただいております。

陳 建太郎プロフィール KENTARO CHIN

1979年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた四川料理の父 陳 建民を祖父に、中華の鉄人 陳 建一を父に持つ。「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は「赤坂 四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代目として、メディアやイベント出演など幅広く活動している。2014年、シンガポールに初の海外店舗「Shisen Hanten by Chen Kentaro」を出店。2016年から7年連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。



森のスパリゾート
北海道ホテル

ご予約
お問い合わせ

TEL 0155-21-2333 (受付時間 9:00～19:00) 〒080-8511 帯広市西7条南19丁目1

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

ホテル公式WEBサイトからもご予約可能です