SEAGULL CLUB TOKYO

グルメ探訪

陳散歩 特別編



四川飯店 日本橋

～Chen Kenichi's China～

2011年5月17日（火）19:00開宴

日頃はシーガルフォーをご愛用いただきまして、誠にありがとうございます。
私どもグランドデュークスでは、シーガルフォーをご使用いただいている皆様へ、
商品以外にも、少しでもお役に立ちたいという思いから、特別コース料理をご賞味いただく
グルメ探訪やチャリティー食事会といった様々なイベントをご用意しています。
今回は、四川飯店三代目・陳建太郎さんのお料理を、陳建一さんと共に味わっていただく、
『陳散歩』の特別編です。伝統の四川飯店を担う若き料理人は、父であり師でもある
“偉大な中華の鉄人”を満足させることはできるのか。ぜひその味を一緒にお楽しみください。

グランドデュークス株式会社
代表取締役　引地　正修

お待たせしました！今回の『グルメ探訪』は、中華の鉄人・陳建一さんがプライベートで利用する名店を訪ね、
陳さんと一緒にその料理を味わう人気企画・グルメ探訪特別編『陳散歩』の第3弾です。
この度訪れるのは、昨年秋にオープンしたCOREDO室町にある四川飯店グループの新店舗
『四川飯店 日本橋～Chen Kenichi's China～』。
今回もシーガル倶楽部の皆様だけの特別メニューをご用意いただきました。
四川飯店 日本橋店を牽引する二人の若手シェフが腕によりをかけた
美味しい四川料理と陳さんのユーモアたっぷりの解説をぜひご堪能ください。
皆様のご参加を心よりお待ちしております。

2011.5.17(火)
四川飯店 日本橋
Chen Kenichi's China





中華の鉄人・陳建一さんおすすめの
名店のお料理を陳さんと一緒に味わう
『陳散歩』第3弾。
躍動感あふれる調理風景を
陳さんの解説とともにお楽しみいただける
「見て・聞いて・食べて」楽しめる
グルメ探訪です。

◆陳建太郎シェフ(写真左):東京都出身
2年半に渡り四川省成都市の四川大学へ留学。同地の卞氏菜根香にて本場の四川料理を学ぶ。帰国後も数々の有名店で修業を重ね、現在は四川飯店三代目として、国内外のイベントにも参加。4月からはNHK『きょうの料理』に出演が決定。

◆井上和豊シェフ(写真右):秋田県出身
渋谷szechwan restaurant陳での修業を経て、2004年8月開催「全国青年調理師中国料理コンクール 魚介部門」で金賞を受賞。昨年10月に四川飯店 日本橋～Chen Kenichi's China～開店に伴いオープニングスタッフ兼調理主任として活躍中である。

開 催 日 2011年5月17日(火)19:00～21:00

場 所 四川飯店日本橋～Chen Kenichi's China～
中央区日本橋室町2-2-1 コレド室町2F
◆東京メトロ/銀座線・半蔵門線「三越前」A6出口

参 加 費 8,000円(飲み物・税・サ込)

定 員 40名 ◎募集締切:5月13日(金)
※定員に達し次第、締切とさせていただきます。

申込&問合せ お名前・参加人数・ご連絡先を添えて、
お電話またはメールでお申込みください。



TEL:03-5397-2200(受付:9:30～18:00)
E-mail:obo@granddukes.com [担当:グランドデュークス 石川]

●主催:シーガル倶楽部東京 ●協力:四川飯店日本橋

SEAGULL CLUB TOKYO 次回イベント予告

次回のグルメ探訪は・・・

7月20日(月) みちば和食 銀座たて野 で開催致します



シェフ紹介：1964年、栃木県大田原市生まれ。19歳で上京し、調理師学校で講師だった道場六三郎氏と出会う。卒業後、銀座ろくさん亭で修行。その後、ポワソン六三郎の料理長を務め、現在に至る。みちば和食の正統を受け継ぐ、味付け・火どおり・盛り付けそれぞれの和食の妙をご堪能ください。

10月20日(木) リストランテ マッサ 11月10日(木) 日本料理 旬房 グランドハイアット東京店 12月 1 日(木) ラ・ロシェル 山王店