## 開催概要

### 日　時

2016年10月31日 月曜日 受付開始：18時30分 開宴：19時00分

### 会　場

セルリアンタワー東急ホテルB2F ボールルーム

〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1 電話：03-3476-3000（代表）

### 会　費

20,000円（飲み物、消費税、サービス料、2,000円のチャリティー費含む）

**お振込先** 三菱東京UFJ銀行 新宿中央支店　普通3683479
シーガル倶楽部本部事務局

※会費は事務局でのお申込み受付後、一週間以内にお振込をお願いいたします。

### 寄付先

厚生労働大臣指定法人　社会福祉法人日本聴導犬協会

### 定　員

300名

### 主　催

シーガル倶楽部本部

### 申　込

受付期間：9月26日（月）13時30分～10月24日（月）17時

担当お取扱店宛に、お電話またはメールにてお申し込みください。

・担当お取扱店がご不明の場合は、下記本部事務局までお問合せ下さい。
・本食事会は、シーガルフォーをお使いのユーザー様、またはユーザー様のゲストのみご参加いただけます。
・お申し込み時には、保証書記載のシリアルナンバーをご用意ください。
・全席指定・完全予約制。定員（約300名）になり次第、締切とさせていただきます。
・なお、10月24日17時以降のキャンセルについては、会費の全額を申し受けます。

**＜お問い合わせ先＞**

シーガル倶楽部本部事務局　担当：グランドデュークス　深澤・中平
電話：03-3221-9503 E-mail：event@granddukes.com
受付時間：平日10：30～12：00/13：00～17：00

### 協　力

**＜ご宿泊予約のご案内＞**

シーガル倶楽部の皆様のために、セルリアンタワー東急ホテルより特別プランをご用意いただきました。当日の宿泊をご希望の方は、食事会お申し込み時にあわせてシーガル倶楽部事務局までお申し込みください。

・シングルルーム（1室1名様利用）… ￥31,088（正規料金 ￥40,592）
・ツインルーム（1室2名様利用）… ￥34,852（正規料金 ￥52,672）
・トリプルルーム（1室3名様利用）… ￥44,256（正規料金 ￥62,376）

※上記は、1泊・1室 サービス料・税金の全てを含んでおります。
※上記金額にご朝食は含まれておりません。ご朝食金額は、お1人様￥3,326(サービス料・税金込)にて、ご用意しております。

### 第25回チャリティーディナー会場




### Place

セルリアンタワー東急ホテル B2Fボールルーム

〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1
TEL 03-3476-3000 (代表)

東急東横線・田園都市線、京王井の頭線、
JR山手線・埼京線、東京メトロ銀座線・半蔵門線・副都心線
渋谷駅より徒歩5分

### 主催・運営

シーガル倶楽部本部事務局

〒102-0082 東京都千代田区一番町7-1 一番町ビルヂング6F
グランドデュークス株式会社内　担当 深澤・中平
TEL 03-3221-9503 / FAX 03-3221-9501
E-mail event@granddukes.com

Seagull Club Special Event

第 25 回チャリティーディナー開催のお知らせ

# The 25th Charity Dinner

## 四川料理を極める

October 31, 2016

at CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

# 第25回という節目の食事会は、チャリティーディナーの原点である“赤坂四川飯店”で。

暑い日が続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
平素はシーガルフォー浄水システムをご使用いただきまして、
誠にありがとうございます。
さて今年もシーガル倶楽部チャリティーディナーの
季節がやってまいります。
1997年にスタートしてから早17年が過ぎ、
今回で25回を迎えることとなりました。
記念すべき第1回は赤坂四川飯店にて
陳建一さんのお料理を楽しみました。
節目の25回は再び原点に戻り
陳建一さんのお料理を楽しみたいと思います。
2014年に催した和食を極める4シェフ、
そして2015年にはフランス料理を極める4シェフを開催、
今年は中国料理を極めることを目的に、
陳建一さんをはじめ四川飯店に関わる5シェフにて、
四川料理を極めるフルコースを堪能していただきます。
四川料理といえば、陳建一さんのお父様故陳建民さんが
日本の国民的中国料理の原点です。
陳建民さんに想いを馳せながら、
その当時のお料理から最新鋭の四川料理まで
お楽しみいただければ幸いです。
チャリティー先は今年も、聴覚障がいの方の介助犬の育成と
捨て犬の保護という2つの福祉を目的にした
日本聴導犬協会に寄付いたします。
美味しく楽しくお食事を召し上がっていただきながら、
社会福祉への貢献につながる、
当イベントに是非今年も多くの方のご参加を
楽しみにしております。

グランドデュークス株式会社 代表取締役
シーガル倶楽部本部事務局長

引地 二修

## 四川料理を極めた5人のシェフたちが腕を振るいます。

The 25th Charity Dinner





民権企業株式会社 取締役会長
### 陳建一（ちん けんいち）

1956年東京に生まれる。初めて日本に四川料理を広めた、故陳建民の長男。1990年父の経営する「赤坂四川飯店」を継ぎ社長へ就任。1993年「料理の鉄人」に中華の鉄人として、また「NHKきょうの料理」の講師として出演。現在グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に努める。



民権企業株式会社 代表取締役社長
### 陳建太郎（ちん けんたろう）

1979年、東京都生まれ。大学卒業後、渋谷「szechwan restaurant 陳」にて修行を開始。2005年から2年半に渡り四川大学へ留学すると同時に、四川省成都市にある「菜根香」でも修行し総料理長・曾 国華に師事。現在は父・建一から「赤坂四川飯店」の経営を継承する一方、料理教室やイベント、TV出演などでも活躍中。



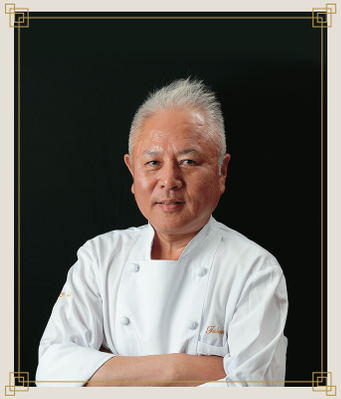
赤坂四川飯店 本店 料理長
### 鈴木広明（すずき ひろあき）

1964年、静岡県生まれ。高校卒業と同時に「赤坂四川飯店」に入社。日本に四川料理を広めた陳建民氏のもとで修行を重ね、1992年より「池袋四川飯店」の料理長となり、2001年には「赤坂四川飯店」の料理長に抜擢される。現在まで四川飯店の味を守り続けている一方、大学や料理教室の講師も務める。



民権企業株式会社 取締役総料理長
### 菰田欣也（こもだ きんや）

1968年、東京都生まれ。調理師専門学校を経て、19歳より鉄人・陳建一氏に師事。2004年開催「中国料理世界大会」において、個人熱菜部門で日本人初となる金賞を受賞。現在は渋谷・セルリアンタワー東急ホテル「szechwan restaurant 陳」、四川飯店グループ総料理長を務める傍ら、テレビ番組にも多数出演している。



株式会社シャンリー 代表取締役社長
### 立岡池敏（たておか ちとし）

1955年、長崎県生まれ。1974年 故・陳建民氏に師事。ホテルニューオータニ佐賀の中国料理の料理長、ホテルニューオータニ東京レストラン タテオカチャイナの料理長を経て、2000年マリトピアチャイニーズレストラン シャンリー料理長に招聘。2013年、株式会社シャンリー 代表取締役に就任、佐賀のお店には全国から美食家たちが足を運ぶ。