



HOTEL  
AGORA REGENCY  
OSAKA SAKAI

報道関係各位

2019年12月13日  
ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺

## 中国料理「龍鳳」 新料理長就任記念

◎一夜限りのディナーイベント「新料理長 中嶋就任お披露目会」

2020年1月23日(木)開催

◎中嶋料理長就任メニュー「玄武」を2020年1月6日(月)より販売

～広東料理の醍醐味をお届けする美味尽くし～

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺(総支配人:伊藤 成彦 所在地:大阪府堺市堺区戒島町4丁45番の1 客室数:241室)は、中嶋 博之が中国料理「龍鳳」の料理長に就任いたしました。それを記念して2020年1月23日(木)に料理長就任イベントを開催し、併せて料理長就任メニュー「玄武」を1月6日(月)よりご提供いたします。

### 新料理長 中嶋 就任お披露目会

これまで、ホテル・アゴラ大阪守口の中国料理「麗花」にて、老若男女どの世代のお客様にもご満足いただける広東料理を提供してきた、中嶋の技と創意が凝縮した料理の数々を堪能できる1日限りのイベントです。これまでの「龍鳳」のスタイルを生かしながら、新たな味を探索する、中嶋の人柄や情熱にも接することができる絶好の機会となります。

日 時: 2020年1月23日(木) 18:00~19:30  
場 所: 2階 中国料理「龍鳳」  
料 金: 1名様 10,000円(サービス料・消費税込み)  
メニュー:

冷菜盛り合わせ/蟹肉 根菜 ふかひれ入り蒸しスープ/北京ダック/蟹肉のカダイフ巻き/海の幸二種のとび子炒め/ロブスターの葱生姜煮込み/角切り牛フィレ肉の黒胡椒炒め/黄蕪と海の幸入り伊府麵/デザート



### 中嶋料理長就任メニュー 「玄武」(ランチ・ディナー)

2020年1月6日(月)よりランチ、ディナー共に堪能できる、中嶋の料理長就任を記念したコースメニュー。

料 金: 1名様 7,640円

メニュー:

冷菜盛り合わせ/蕪とふかひれ入り蒸しスープ/白身魚の蒸し物 岩のりソース/選べるメイン(1品) ①海の幸のあっさり炒め②アコウの醤油煮込み③牛フィレ肉とレンコンの炒め/干し貝柱と豆腐の煮込み/蟹肉とほうれん草入り炒飯/デザート

※食材の仕入れ状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます



ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺は「Elegant&Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

□お客様からのお問い合わせ・ご予約先

ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 レストラン予約係 TEL:050-3134-5100 (10:00~19:00)

□メディアからのお問い合わせ:(株)アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR:浦辺、金村 TEL:03-3436-1860 E-mail:pr@agorahospitalities.com