

中国料理「旬遊紀」特別賞味会
～現代の名工の饗宴～



ホテル雅叙園東京
エグゼクティブシェフアドバイザー
近藤 紳二

guest
川菜 龍の子
最高顧問
安川 哲二

ホテル雅叙園東京のエグゼクティブシェフアドバイザー近藤紳二と
川菜 龍の子より最高顧問 安川哲二氏を迎え
現代の名工の饗宴が開催されます。
今回は「香り」をテーマに厳選された食材で
五感を余すことなく口福をお届けいたします。
ワインインポーター、株式会社ルイR代表取締役ルイ・ロブション氏が
セレクトするワインとのペアリングもお楽しみください。

2017年11月20日(月)

時間／19：00～21：00 (受付18:30)

会場／中国料理「旬遊紀」

料金／一 般 1名様¥20,000

FC会員 1名様¥18,000

(ワイン、その他お飲物込)

お料理 中国料理 特別コース

お飲物 ■ウエルカム／シャンパーニュ
■ワイン／ルイ・ロブション氏がセレクトする
ワインは、全てのお料理ごとにお
楽しみいただけます。ワインとの
ペアリングをお楽しみください。

※食材は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。
※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。

ご予約・お問合せ(9:00-20:00)