

関係各位

2024年8月26日

## グランドパーク小樽 第二回『感謝の夕べ』開催 ～陳建太郎シェフをお招きして～

グランドパーク小樽（北海道小樽市築港 11-3、客室数:296 室、総支配人: 柳島 司）は、2024 年 10 月 5 日（土）、東京赤坂『四川飯店』の陳建太郎シェフをお招きし、今年 2 回目となる『感謝の夕べ』を開催いたします。

### グランドパーク小樽『感謝の夕べ』について：

グランドパーク小樽の『感謝の夕べ』は、地元小樽や近郊のお客様に日頃の感謝をお伝えすべく、著名なシェフによる美味しいお料理と、パフォーマンスや抽選会などの催しで楽しい時間をお過ごしいただくディナーイベントです。第一回目は 2024 年 4 月 19 日（金）に、『ラ・ベットラ・ダ・オチアイ』のオーナーシェフ 落合務氏をお招きして開催し、盛会のうちに終了いたしました。



当日の様子

## 2024年10月5日の『感謝夕べ』について：

2回目となる今回は、東京赤坂『四川飯店』の陳建太郎シェフをお招きし、陳シェフ考案のコース料理、ワクワク感を盛り上げるシークレットパフォーマンス、宿泊券や四川飯店のお食事券などが当たる抽選会で、特別な時間をお過ごしいただけるイベントとなります。

- ◆日 時： 2024年10月5日 午後6時～8時45分（午後5時半開場）
- ◆会 場： グランドパーク小樽5階 「樹林」
- ◆ご 料 金： お一人様 20,000円
- ◆お問い合わせ： グランドパーク小樽『感謝の夕べ』予約係  
TEL 0134-21-3422 / Email: bqt.gpot@parkhotelgroup.com

当日は、有名な「陳麻婆豆腐」を中心に、前菜の盛り合わせ、上海ガニのフカヒレスープ、エビチリグラタン、黒毛和牛サーロインのグリルなど、特別な食材を盛り込んだお料理（全7品）と、紹興酒・古越龍山やスパークリングワイン、赤白ワインなどをお楽しみいただけます。



### ◆お料理

- 美味冷碟子 前菜盛り合わせ
- 上海蟹鵝肝翅 上海蟹のフカヒレスープ ～フォアグラ茶碗蒸し～
- 辣子蜀鳳翅 鶏手羽先の朝天唐辛子炒め ～四川を感じて～
- 干焼焗虾球 エビチリグラタン ～揚げパン添え～
- 黒醋和牛排 黒毛和牛サーロインのグリル ～特製黒酢ソース～
- 陳麻婆豆腐 四川飯店伝統の麻婆豆腐 ～炊き立てのご飯とご一緒に～
- 祁門紅茶布丁 キーマン紅茶プリン ～世界三大紅茶キーマンの香り～

**陳 建太郎（ちん けんたろう）/赤坂四川飯店**

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年から連続で、シンガポール版ミシュランガイド2つ星を獲得。

『感謝の夕べ』は、著名なシェフがゲストの目の前で調理する臨場感あふれるパフォーマンスと共に、贅沢なお料理やお飲み物を心ゆくまで堪能していただける特別なイベントです。五感を刺激する美食体験に加え、さまざまな催し物もご用意し、非日常的で、時間を忘れさせる贅沢なひとときを心ゆくまでお楽しみいただけるよう、グランドパーク小樽のスタッフ一同心を込めてお迎えいたします。

**グランドパーク小樽について：**

札幌からわずか35km、石狩湾に面して建つ小樽市内随一の本格的なインターナショナルホテル、ガラス工芸などで有名な観光都市・小樽のベイエリアに位置し、市内最大296室ある客室やスイートルームからは、石狩湾や小樽港マリーナなどのオーシャンビュー、または、小樽市内や天狗山などの眺めを満喫できる。5つの飲食施設のほか、大小10の宴会場・会議室、婚礼施設を完備。北海道最大級の規模を誇るショッピングモール・ウイングベイ小樽に直結し、滞在と共にショッピングや各種エンターテイメントなど、天候に左右されないアミューズメントが楽しめる。また、世界的に有名なゴルフコースやスキー場へのアクセスも良く、四季折々のアクティビティを楽しむにも最適なホテルです。

グランドパーク小樽の詳細については、公式ホームページ [grandparkotaru.com](http://grandparkotaru.com) または、公式SNS - [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#) [X](#) をご覧ください。

**このリリースに関するお問い合わせ：**

グランドパーク小樽 マーケティングコミュニケーションズ（広報担当：大塚・後藤）

Tel: 0134-21-3443 Fax: 0134-21-3403 E-mail: [pr.gpot@parkhotelgroup.com](mailto:pr.gpot@parkhotelgroup.com)