



リニューアルオープン 2019年8月10日(土) 「広東料理 翡翠廳」リニューアルのご案内

休業期間：2019年4月1日(月)～8月9日(金)

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（城山ホテル鹿児島／代表取締役社長：東 清三郎）では、豊かな自然に育まれた鹿児島の食材を生かした本格広東料理を提供する「広東料理 翡翠廳」が、2019年4月1日（月）よりリニューアルを開始、華やかさと重厚感を兼ね備えた中華の様式や思想を空間にちりばめ、上品で洗練された調和のとれた空間へ、2019年8月10日（土）に生まれ変わります。



料理長 田村 弘明は、「広東料理 翡翠廳」で長らく愛されてきたメニュー「ふかひれの姿煮」、「黒酢の酢豚(鹿児島県産)」をはじめ、これまで以上に、魚介類をはじめとしたさまざまな食材を用い、油と香辛料は控えめに、幅広い世代に喜ばれる、本格的広東料理をご提供いたします。

9月以降には、美味しくヘルシーで「からだにやさしい」広東料理の薬膳メニューが新たに加わり、「広東料理 翡翠廳」ならではの料理をご堪能いただけます。

新しい時代を迎えるに相応しい SHIROYAMA HOTEL kagoshima での上質で贅沢な味わいは、盛夏の季節に皆さまをお迎えいたします。

改装概要

■工事期間／2019年4月1日(月)～2019年8月9日(金)

■改装オープン日／2019年8月10日(土)

■席数／ホール65席 個室(6部屋)60席

※リニューアル前よりホール席が11席増加

料理長 田村 弘明

1972年 徳島県出身。19歳の時に長崎の中華レストランに入店したことをきっかけに、中華料理人としての道を歩み始める。本格広東料理を提供している京王プラザホテル新宿「南園」での修行。平成15年より六本木ヒルズのグランドハイアット東京「チャイナルーム」の副料理長を4年務める。平成19年1月より現職。



■ご予約・一般の方からのお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 宿泊予約 TEL:099-224-2200

■本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima PR 事務局(株)トランスミッション 担当:菅森
Mobil:090-8851-8830/TEL:03-6802-8048/FAX:03-6802-8239
E-mail:smasumi@rr.ijj4u.or.jp