

【SHIROYAMA HOTEL kagoshima】

2026 年 1 月 23 日

## 四川料理の匠・菰田欣也シェフ来場！

### 2 日間限定のスペシャルディナー美食会を開催



SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野 隆一) は、中国料理「広東料理 翡翠廳 (ヒスイチョウ)」にて、2026 年 2 月 5 日 (木)・6 日 (金) の 2 日間、四川料理の名匠・菰田欣也 (こもだ きんや) 氏を招いた「菰田欣也シェフ 美食会」を開催いたします。

世界が認めた四川料理の技と、当ホテルが誇る広東料理の伝統が融合する特別な美食の夕べ。テレビ番組の審査員や料理コーナーでもお馴染みの菰田シェフが、自ら腕を振るう限定コースや、迫力あるライブキッチンでの実演、さらには当ホテルの料理長 田村弘明とのトークイベントを通じ、ここでしか味わえない旨味と刺激の饗宴をご堪能いただきます。

### イベントの見どころ：四川の革新 × 広東の伝統

四川料理界の重鎮・陳建一氏の愛弟子として知られる菰田欣也シェフと、名門「南園」や「チャイナルーム」で研鑽を積んだ当ホテルの料理長 田村弘明。二人の匠が、鹿児島をはじめとする日本各地の厳選食材を、繊細かつ力強い一皿へと昇華させます。

#### 【開催概要】

開催日： 2026 年 2 月 5 日 (木)、2 月 6 日 (金)

時 間： 開場 18:00 / 開宴 18:30

場 所： 広東料理 翡翠廳 (3F)

料 金： お一人様 28,000 円 (料理、ソムリエセレクトワインなど、サービス料、消費税込)

内 容： ・菰田シェフ特別ディナー (四川料理)

・迫力あるライブキッチンでの実演

・菰田シェフと翡翠廳料理長・田村のトークイベント

#### 【美食会 特別ディナーメニュー (一例)】

- ・群馬県産プレミアム加藤ポークロース真空仕立て、四川雲白肉仕立て 能登島高農園野菜とともに
- ・フォアグラの茶碗蒸し 上海蟹のフカヒレスープのせ
- ・鹿児島産黒毛和牛の紹興酒しゃぶしゃぶ包餅巻き
- ・オマールエビを使ったエビチリ、グラタン、料理の鉄人バージョン
- ・本格、熱々マーボー茄子ご飯
- ・4000 特製エッグタルト 和歌山有田みかんジャムのせ フルーツを添えて

・期間限定：菰田欣也シェフ監修 特別コース「日本の美味めぐり」

美食会に続き、2月7日からは菰田シェフが監修した特別コースを期間限定で提供いたします。北海道から鹿児島まで、日本各地の厳選食材を四川の技法で紡ぐ、珠玉のコースをどうぞお楽しみください。

提供期間：2026年2月7日（土）～3月31日（火）

料 金：ランチ 8,000 円 / デイナー 13,000 円（サービス料・消費税込）

ゲスト 菰田 欣也（こもだ きんや）氏 プロフィール



四川料理界の重鎮、陳建一氏に師事しその技を継承。  
2004年「第5回中国料理世界大会」熱菜部門で日本人初の金賞を受賞。  
現在は東京・南青山「4000 Chinese restaurant」などのオーナーシェフを務める。伝統を大切にしながら革新的な発想を取り入れた独創的な料理で、日本の中国料理界を牽引し続けている。

翡翠廳 料理長 田村 弘明（たむら ひろあき）プロフィール



1972年徳島県出身。京王プラザホテル新宿「南園」、グランドハイアット東京「チャイナルーム」副料理長を経て、2007年より SHIROYAMA HOTEL kagoshima へ。広東料理の本場・香港と気候の似ている鹿児島の食材を生かした、王道の本格広東料理を提供している。

店舗紹介：広東料理 翡翠廳（ヒスイチョウ）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 3階に店を構える広東料理 翡翠廳。庭園を望む穏やかな空間で、旬の食材と匠の技が織りなす本格広東料理を味わえる。  
ホール席と個室を備え、特別な日のお食事から大切な接待まで幅広く対応する。



【菰田欣也シェフ 美食会】

[https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail\\_807.html](https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail_807.html)

【お客様からのお問合せ先 ナビダイヤル：0570-07-4680（受付時間 9：00～18：00）】

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

<https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

レストラン部／翡翠廳 片平 (E-mail) [katahira@shiroyama-g.co.jp](mailto:katahira@shiroyama-g.co.jp)

企画広報部／島添 (E-mail) [y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp](mailto:y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp) / [kouhou@shiroyama-g.co.jp](mailto:kouhou@shiroyama-g.co.jp)