

PRESS RELEASE

JR九州ハウステンボスホテル株式会社

〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番

TEL (0956) 58-7111 (代表) FAX (0956) 58-7159



2016年2月17日

ホテルオークラ JR ハウステンボス

「長崎をもっと元気に！」

梁 樹能の広東料理

「梁 樹能」(りょう じゅのう) が目指す究極の「中国料理」の継承者
ホテルオークラ JR ハウステンボス 中国料理「桃花林」料理長

原 政美

ホテルオークラ JR ハウステンボス (佐世保市ハウステンボス町 10 番、代表取締役社長 松本 淳也) では、2016年3月17日(木)に「中国料理美食会」を開催いたします。ホテルオークラ東京「桃花林」53年の歴史を築いてきた、ホテルオークラグループ 中国調理名誉総調理長「梁 樹能」が、ホテルオークラ JR ハウステンボス 中国料理「桃花林」料理長「原 政美」と共に一夜限りの「中国料理美食会」を開催いたします。食材の宝庫・長崎の食材を取り入れたメニューで、オークラの中国料理を至宝・梁が描く「桃花林」伝統の味とおもてなしの心をどうぞ心ゆくまでご堪能ください。

【開催概要】

1. 名称 梁 樹能の広東料理
2. 日時 2016年3月17日(木) 受付 18:30～ 開宴 19:00～
3. 場所 1階 大宴会場 『鳳の間』
4. 価格 お一人様 20,000円 (ディナー・ドリンク・税金・サービス料込み)



※写真はイメージです。

【プロフィール】



1940年5月生、横浜出身

1962年 大成観光株式会社(現株ホテルオークラ)入社。

1987年 初代料理長 佐 貴培の薫陶を受け、中国調理長に就く。

長年に亘り卓越した技術で「桃花林」を名実ともに人気の中国料理店に押し上げ、今もなお多くの賞賛を受けている。

2002年 厚生労働大臣より卓越技能者(現代の名工)の表彰

2007年 春の黄綬褒章受章

2012年 春の叙勲にて旭日小綬章叙勲受賞

(社)日本中国料理協会理事名誉会長 中国料理 正宗廣東会 名誉会長
ホテルオークラグループ 中国調理名誉総調理長

梁 樹能 りょう じゅのう

1967年8月生、千葉県出身。

1986年4月 大成観光株式会社(現株ホテルオークラ)入社。これまでに株ホテルオークラエンタープライズ(レストラン千葉)、オークラ千葉ホテル副料理長、ホテルオークラ新潟副料理長などのホテルでの経験を経て、2012年ホテルオークラ JR ハウステンボスブランドに伴い赴任し、現在に至る。

ホテルオークラ JR ハウステンボス 中国料理「桃花林」料理長

原 政美 はら まさみ



