

ホテル日航大分 オアシスタワー

【中国料理 美食の饗宴】

中国料理 × 『二胡演奏&変面ショー』

2026 年 2 月 5 日(木) 開催

ホテル日航大分 オアシスタワー（住所：大分市高砂町 2-48 総支配人：津秦 幸生）は、2 月 5 日（木）に、
【中国料理 美食の饗宴】を開催いたします。当ホテル中国料理顧問 井口 正彦 と 洋食料理長 吉村 努 監修のもと、中国料理長 岡田 浩による本格中国料理フルコースの美食会。中国伝統民族弦楽器「二胡」の生演奏、そして迫力満点の「変面ショー」を融合させた、五感で楽しむ特別な美食体験をお楽しみください。



【中国料理 美食の饗宴】 開催概要

- <開催日時> 2026 年 2 月 5 日(木)18:30～（受付 18:00）一斉開催 ※完全予約制
<場 所> ホテル日航大分 オアシスタワー 紅梅の間（3 階）
<料 金> お一人様 20,000 円（One Harmony 会員特別料金 お一人様 18,000 円）
※上記料金には消費税、サービス料が含まれております。

<料理>

(食前酒)紹興酒と梅酒の炭酸割りカクテル

◇中国料理と洋食のオードブル5種盛り合わせ

◇ふかひれの姿 豚スペアリブ入り蒸し煮スープ

◇鮑と乾燥ナマコのオイスターソース煮

◇国産牛フィレ肉のステーキ かぼすポン酢入り四川ソース

◇蓮の葉の包み蒸おこわ 国産うなぎ入り

◇マンゴーケーキ・胡麻団子・季節のフルーツ

◇コーヒー

◆中国料理長 岡田 浩 (Hiroshi Okada) について

ホテル日航関西空港 中国料理「桃李」やホテル日航大阪中国料理「桃李」など中国料理長として活躍。
広東料理を得意とし、2025年には、ホテル日航大分 オアシスタワーの中国料理長に就任。

◆中国料理顧問 井口 正彦 (Masahiko Iguchi) について

ホテル日航大阪の総料理長に就任し、JAL ホテルズ コーポレート・エグゼクティブ・シェフ(中国料理)併任した。
現在では当ホテルの調理顧問を就任。

◆洋食料理長 吉村 努 (Tsutomu Yoshimura) について

フランス料理界の最高の栄誉のひとつ、「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を持ち、
当ホテルの洋食料理長として多方面にわたり担当する。

出演者 (中国伝統民族弦楽器・中国四川省の伝統芸能)

◆二胡の演奏 橘 雅子

◆変面ショー ミスターシュガー

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 TEL 097-533-5910 (直通/受付時間 10:00~18:00) ※平日(月~金)のみ

https://www.nikko-oita.oasistower.co.jp/event_news/1236

プレスリリースに関するお問い合わせ先	
【ホテル日航大分 オアシスタワー】	総支配人室 企画広報/中村(康)・神田・永淵・佐藤
〒870-0029 大分県大分市高砂町 2-48	
TEL 097-533-6035 (企画広報 直通) TEL 097-533-4411 (代表) FAX 097-533-5947	
E-mail: info@nikko-oita.oasistower.co.jp	