

PRESS RELEASE

2025年12月23日

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、「ディシブル・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