

szechwan restaurant

陳



飛驒牛と日本一の米
飛驒の食を楽しむ
特別な宴

※

※第14回「米-1グランプリ」
グランプリ受賞農家「みつわ農園」

「濱まつり～冬の陳～」

2026年 2月13日(金)

OPEN 17:30 START 18:00

中国料理「スーツァンレストラン陳」
横浜ベイホテル東急 3F

人数 | 限定 50名 先着順 定員になり次第締め切らせていただきます。
お早めのご予約お待ちしております。

料金 | お1人様 38,000円 (消費税・サービス料込)

早割プラン 2026年1月10日(土)までのご予約で10%割引(34,200円)

飛驒市より特別ギフトのプレゼントがございます。

内容 | 飛驒を愛する4人のシェフによる全7品の料理
一部の料理では飛驒の限定酒などのペアリングもお楽しみいただけます。
※お飲み物はノンアルコールドリンクも含めてフリーフローとなります。

ご予約・お問い合わせ(10:00~19:00)

横浜ベイホテル東急 レストラン予約
Phone: (045) 682-2255



- ・必ずご予約の上、事前のお振込みをお願いいたします。
 - ・お振込み手数料はご負担いただきますようお願い申し上げます。
 - ・社会状況により変更が生じる場合がございます。
 - ・食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
 - ・食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
- ※写真はイメージです。

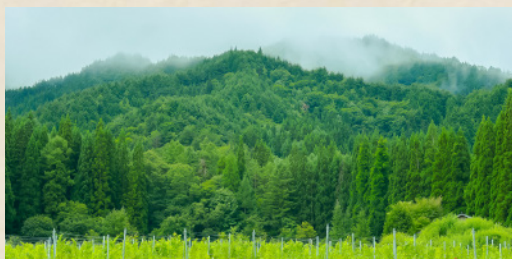
お振込み先

三菱UFJ銀行 振込第一支店
当座 0088099
東急ホテルズ&リゾーツ株式会社
※ご予約者名の前に【SR213】と
文字をつけてお振込みください。



THE YOKOHAMA BAY
HOTEL TOKYU

〒220-8543 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-7
<https://ybht.co.jp>
みなとみらい線「みなとみらい駅」直結 徒歩約1分



2025年8月、「飛騨市 食の大使」工藤 英良の声がけで集まった、飛騨市の生産者をめぐるシェフツアーからこの企画は動き出しました。

広葉樹が育む土壌と清らかな水—そんな飛騨の豊かな自然が創り上げた食材を、日本食・中華・フレンチの4人のシェフがそれぞれの感性と技を一皿に込めます。日本一に輝いた米農家「みつわ農園」のお米をはじめ、高級ブランド牛「飛騨牛」や地鶏、様々な野菜や薬草など…飛騨の恵みをどうぞお楽しみください。

横浜の夜を食で彩る 4 人のシェフ



横浜ベイホテル東急
中国料理「スーツァンレストラン陳」

料理長 関根 忍



茨城県大洗町出身

1997年 赤坂四川飯店に入社、陳建一の薫陶を受ける。

国内外の季節の食材を用いて、古き良き伝統を守りつつ、新しいスタイルの中国料理を一品一品丁寧に届けたいと思います。すべてに「感謝」を忘れず、食を通してお客様にもスタッフにも笑顔になってもらえる料理を心がけております。



横浜ベイホテル東急
中国料理「スーツァンレストラン陳」
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-7
TEL:(045)682-2255



和氣 旬

料理長 宮原 瞬



東京都出身

大学卒業後、おでん店「六根」で3年働く

2007年「銀座 小十」に入社

2011年 姉妹店「銀座 奥田」料理長

2013年 フランス パリに「Paris OKUDA」料理長

2018年 帰国し銀座 小十に戻る

2020年「銀座 奥田」料理長として勤め

2023年2月 日本橋に「和氣 旬」として独立



和氣 旬
東京都中央区日本橋本町1-4-15-2F
TEL:(03)6281-9929



中目黒 Restaurant Couche

料理長 星野 陸



群馬県出身

地元のフレンチレストラン、ビストロ等で修行させていただき、フランスにて研修帰国後、「レストランひらまつ」や数軒のフランス料理店で修行後、2023年「中目黒レストランクーシュ」のシェフに就任。

当店は日々全国から届く食材に真摯に向き合い、王道フランス料理に日本食材らしい繊細な味わいを組み合わせた料理を提供させていただいております。



中目黒 Restaurant Couche
東京都目黒区上目黒1-26-1
中目黒アトラスタワー1F
TEL:(050)1809-0690



岐阜県飛騨市 食の大使

代表 工藤 英良



元フランス大使公邸料理人 / 株式会社 EIRYO 代表

東京都大田区出身。など万・帝国ホテル店で調理スキルを磨いたのち、公邸料理人としてカナダ・中国・フランスの3カ国で10年間勤務。

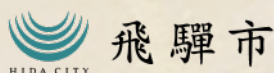
「食の外交官」として各国の首脳級レセプションのおもてなしを担当。

帰国後に株式会社 EIRYO を設立。

海外ロケ隊支援の他、プライベートジェット機内食、地方創生プロジェクトにも携わり、現在は 総務省 地域力創造 アドバイザー / 飛騨市食の大使 / 境港市 FISH大使として地域の魅力発信にも取り組む。



Salon de EIRYO
東京都大田区田園調布5丁目56-4
<https://www.eiryo.co.jp>
<https://www.eiryo-salon.com>



岐阜県北部に位置する飛騨市は、森林率約93%を誇り、その多くを広葉樹林が占める自然豊かなまちです。清らかな水と肥沃な土壌が、日本一に輝く米や飛騨牛、鮎など上質な食材を育んできました。板倉や白壁の土蔵が残る地区など、古い街並みや歴史文化も今に息づいています。さらに神岡町には世界的宇宙研究施設「スーパーカミオカンデ」があり、自然・食・歴史と最先端科学が共存する魅力にあふれた地域です。

