

【ホテルメトロポリタン山形開業25周年記念】

# 第2回中国料理美食会

晩秋の山形食材と中国料理ならではの食材をふんだんに使用した  
本格中国料理をシェフ饗宴で贈る美食の宴

今秋ホテルメトロポリタン山形では  
中国料理の匠二人が、深まる秋の山形食材を駆使し  
イメージと技術の限りを尽くしたコース料理をご用意。  
長野・池袋のホテルメトロポリタン中国料理「桂林」で技を磨き  
ファンを増やし続けている緑川と  
仙台・東京の二都で長年の研鑽を積み  
中国四大料理を究め続けてきた横山。  
山形の大地の恵みと二人の匠とのコラボレーション。  
そして、二胡が奏でる癒しのメロディ。  
プロが贈る、心躍る秋の夜をお楽しみください。

## Profile

ホテルメトロポリタン（池袋）  
中国料理「桂林」料理長 緑川 正則

ホテルレストランを経て  
1985年よりホテルメトロポリタン（池袋）に勤務。  
1996年ホテルメトロポリタン長野「桂林」料理長に就任。  
1999年4月よりホテルメトロポリタン（池袋）  
中国料理「桂林」に異動し  
2002年料理長に就任。  
四川料理がもつ香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨み  
多彩な味覚を提供している。



ホテルメトロポリタン（池袋）  
中国料理「桂林」料理長 緑川 正則

ホテルメトロポリタン山形  
中国料理 料理長 横山 富久

2018年 11月 21日（水）

時間 6:00 P.M. 受付 / 6:30 P.M. 開宴

場所 ホテルメトロポリタン山形 4階「霞城」

料金 お一人様 15,000円（お料理・お飲み物）

※満席になり次第、締め切りとさせていただきます。※料金には規定の税金及びサービス料が含まれております。



二胡奏者  
相田 雅美

## 北京・上海の奏法を大陸で学ぶ本物の演奏

北京 中央音楽学院に留学  
2002年、中国・北京 中央音楽学院に留学。  
中央音楽学院教授・趙寒陽氏、上海音楽学院・王永徳氏に師事。  
東北では数少ない、北京上海の両方の奏法を直接大陸にて学ぶ。  
古典を中心にジャンルにとらわれない演奏スタイルで、CM音楽、  
仙台文学館、仙台市天文台、土門拳記念館などの文化施設や様々な  
イベント等に出演している。  
現在、東北各地のカワイミュージックスクールで二胡講師を務め  
指導者としても高く評価されている。

 HOTEL METROPOLITAN YAMAGATA JR-EAST

ご予約・お問合せ  
TEL 023-628-1105 【営業部】

  
25<sup>th</sup>  
Anniversary  
今日を最高の一日に  
FOR THE BEST