

2024年 7月30日

 株式会社千葉京成ホテル

「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」  
優勝作品を京成ホテルミラマーレ総料理長がアレンジ

## 調理師専門学生が考案 地域の魅力を味わう新メニュー登場！

2024年8月1日(木)～8月31日(土)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「中国料理 景山」では、千葉市固有の歴史や文化をテーマにした特別メニューを新たに8月1日より期間限定で提供いたします。今回のメニューは、千葉調理師専門学校とのコラボレーションにより誕生しました。



えびハス春まき ランチセット

2023年10月27日に千葉調理師専門学校で開催された、4つの地域資源「加曽利貝塚」「オオガハス」「千葉氏」「海辺」をテーマにした中国料理のレシピを考案する「都市アイデンティティ中国料理レシピコンテスト」において、オオガハスをイメージした「ハスを感じるえびハスマキ」が優勝作品に選ばれました。京成ホテルミラマーレ総料理長(中国統括料理長)も審査に加わり、この作品を基にアレンジした「えびハス春まき」のランチセットを、8月1日(木)から期間限定で提供いたします。

本件の概要は、次の通りです。

## 「調理師専門学生が考案 地域の魅力を味わう新メニュー登場！」の概要

1. 販売店舗 京成ホテルミラマーレ 中国料理景山  
(千葉県中央区本千葉町15-1)
2. 販売店舗 2024年8月1日(木)~8月31日(土)
3. 提供商品・価格(別添チラシ参照)
  - ・えびハス春まきランチセット:2,000円(税サ込)
  - ※各日20食限定
  
  - ・えびハス春まき単品:600円(税サ込)
  - ※ディナータイムでも注文可能です。
4. お問い合わせ先  
京成ホテルミラマーレ 中国料理 景山 電話: 043-222-2351  
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>
5. その他
  - ・料金はサービス料・消費税10%を含みます。
  - ・写真はすべてイメージです。
  - ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
  - ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上