

## 《ご参考》

### ◆「譚総料理長」プロフィール

赤坂璃宮 総料理長 譚彦彬氏

1943年横浜中華街生まれ。

数々の中華料理店を経て1980年に京王プラザホテル「南国」の副料理長となる。その後、ホテルエドモンド「廣州」の料理長を経て、1996年「赤坂璃宮」のオーナー総料理長に就任。

素材を生かしたあっさりとした味付けと繊細で美しい盛り付けには定評がある。

### ■赤坂璃宮店舗

赤坂璃宮赤坂本店

〒107-6302 東京都港区赤坂 5-3-1 赤坂 Biz タワー2F

赤坂璃宮銀座店

〒104-0061 東京都中央区銀座 6-8-7 交詢ビル 5F



赤坂璃宮 譚総料理長

日本の食材に目を向けて、  
「医食同源」をかなえる赤坂璃宮。

「食在広州」・・・食は広州にアリ。

広東料理は、世界中の食材を、繊細に、大胆に使いこなすことで知られていますが、私は中国本土にさえひけをとらない日本の食材の瑞々しさをどこよりも讃えています。

なぜなら、海鮮にせよ、野菜にせよ、日本の幸は四季折々の滋味に富み、「医食同源をうたう広東料理にこそふさわしい」と考えているからです。

「赤坂璃宮」では、焼物、フカヒレ、海鮮を得意としながら、スパイスや油をさりげなく控え、さらにやさしく、よりおだやかな味を演出しているのです。広東名菜・赤坂璃宮の味をご堪能下さい。

President Hikoaki Tan  
総料理長 譚彦彬

