



お問い合わせ:

PR ディレクター レイノルズ あい

[ai.reynolds@ritzcarlton.com](mailto:ai.reynolds@ritzcarlton.com)

PR エグゼクティブ 森 智美

[satomi.mori@ritzcarlton.com](mailto:satomi.mori@ritzcarlton.com)

〒530-0001 大阪市北区梅田 2-5-25

TEL:06-6343-7565/FAX06-6343-7016

2018年9月13日(木)

## 【ザ・リッツ・カールトン大阪】 中国料理「香桃」新料理長にピーター・チョンが着任 世界を魅了する新たな美食体験を

ザ・リッツ・カールトン大阪(所在地:大阪市北区梅田  
2-5-25 総支配人:クリストファー・クラーク)5階の中国料理レ  
ストラン「香桃(シャンタオ)」に2018年8月11日(土)、新料理  
長のピーター・チョンが着任いたしました。

香港出身のピーター料理長は、料理の道を志すことを決意  
した17歳の頃より30年以上に渡り中国料理に情熱を捧げ、  
中国各地の名だたるホテルで技を磨いて参りました。ヒルトン  
北京の「スイユアン・チャイニーズ・レストラン」、浦東 シヤング  
リ・ラ 上海の「シャンパレス」などで料理長を務め、さらにヒルト  
ン三亜亜龍湾リゾート&スパでは2005年から総勢50名余の  
シェフを率いて厨房を取り仕切る中国料理の責任者を、2006年からは12年間に渡りル・ロイヤル・  
メリディアン上海にて同じく中国料理の責任者を務め、多くの食客を魅了し、肥えた味覚をうなら  
せてきました。



また、クアラルンプールのパレス・オブ・ザ・ゴールデン・ホースにて中国料理の副料理長として  
G-15の各国の首脳陣をもてなした経験や、APEC(アジア太平洋経済協力)で厨房を任せられ、ハ  
ワイのシェラトン・ワイキキ・ホテルにて首脳陣に食事を提供した経験もございます。

日本での勤務が初となるピーター料理長は「日本の新鮮な食材を使えることが何より楽しみです  
す。“食い倒れの町”大阪の舌の肥えたゲストに、私が培ってきた調理法で創る中国料理を気に入  
ってもらえたら」と意欲を語ります。豊富な経験を軸に、美食の街・香港のトラディショナルな食  
材使いや調理法で美しくモダンに仕上げるピーター料理長ならではの中国料理をぜひご堪能く  
ださい。

### ◆中国料理「香桃」(5階)

伝統的な広東料理にモダンなエッセンスを加えた独創的なお料理を、評茶員の厳選したバラエティー豊かな中国茶と共にお楽しみいただけるレストランです。美しい中庭をご覧いただけるテーブル席のほか、お祝いのお席やビジネスなどに幅広くお使いいただける4つのプライベートルームもございます。



- 営業時間      ランチ    11:30 ~ 14:30(ラストオーダー 14:30)  
                     ディナー 17:30 ~ 21:30(ラストオーダー 21:30)
- 席数              60席+個室4室(8席/8席/12席/20席)  
                     ※個室は4名様以上でご利用いただけます(室料なし)
- 予約              電話    06-6343-7020(レストラン予約)  
                     ウェブサイト [www.ritz-carlton.co.jp](http://www.ritz-carlton.co.jp)

###

### ザ・リッツ・カールトン大阪について

ザ・リッツ・カールトン大阪は、ホテル王セザール・リッツのサービス哲学を受け継ぐ、国際的なホテルグループ、リッツ・カールトンの日本第一号として、1997年5月に開業いたしました。18世紀の英国貴族の邸宅を感じさせる洗練された空間、五感を満たすお料理の数々、そして世界中で高い評価を得るリッツ・カールトンならではのきめ細やかなサービスで、お客様にユニークで思い出に残る、パーソナルな体験をご提供いたします。