

秋の 岡部 悟 がおくる 2025 美食薬膳の夕べ

麗しきシャンソンとともに

「黄綬褒章」受章

中国料理 鳳凰
総料理長 岡部 悟

～食は命なり『天人合一』～

私たちは自然とともに生き、秋から冬にかけては私たちの身体も冬支度が必要です(天人合一)。寒さに弱い「腎」をいかに大切にするかが肝心で、フランスで高級食材として取り扱われているジビエを取り入れながら、健康長寿を願い「食」で元気に戻しましょう。

SATORU
OKABE

2012年 陳建民中国料理アカデミー賞受賞
2016年 厚生労働大臣表彰「現代の名工」受章
2018年 春の褒章「黄綬褒章」受章

■中華中医薬学会 高級栄養薬膳師 ■全日本薬膳食医情報協会最高技術顧問



※写真はすべてイメージです。

料理解説付き美食薬膳とシャンソン

ご予約制 ※1名様～

2025年10月24日(金) 17:30～ 18:30～

1名様 12,000円 ※消費税、サービス料、フリードリンク込み。
※お支払いは現金のみとなります。

会場 3Fセントピアホール

美食薬膳メニュー

PROGRAM 1

岡部悟による
美食薬膳料理と解説

補食養生汁
神無月彩盆
十全大補湯
大閘蟹魚翅
美味陰陽相
紅棗燗鹿肉
豆乳担々麺
秋収甜点心
玫瑰花普洱

食を補うドリンク
神無月彩りオードブル盛り合わせ
生薬十種類入り完全スープ
上海蟹と気仙沼産鱈鱈(ふかひれ)姿煮込み
大海老と鮑(あわび)の陰陽盛り
鹿肉と紅棗の煮込み
豆乳入り担々麺
デザート三品盛り合わせ
バラの香り 生普洱茶

フリードリンク
メニュー

○ビール ○ウーロン茶
○オレンジジュース

※食材にアレルギーのある方は事前にお申し付けください。 ※写真はすべてイメージです。
※仕入れ状況により、メニュー内容に変更がある場合がございます。
※キャンセルポリシー：当日 プラン料金の100%、前日 プラン料金の50%、
前々日プラン料金の 30%頂戴いたします。

PROGRAM 2 麗しきシャンソン 心にしみる歌をピアノ生伴奏で



シャンソン 近藤 多美子

TAMIKO KONDO

知立市在住。浜松シャンソンコンクール グラン
プリ他授賞。東京シャンパーニュ、ウェスティン
ナゴヤキャッスルを始め、各地で出演。劇として
表現をするシャンソンシアターに取り組む。

ピアノ 山下 力哉

RIKIYA YAMASHITA

愛知県東海市出身。武蔵野音楽大学ピアノ科卒業。
KANのサポートミュージシャンを経て、多方面での
レコーディングに参加。オリジナル楽曲はTV、
ラジオなどで頻繁に使われている。



※写真はすべてイメージです。

HMI HOTEL GROUP
ホテルクラウンパレス 知立

〒472-0033 愛知県知立市中町中128番地

■名鉄本線「知立」駅より徒歩約3分

■JR新幹線「三河安城」駅よりタクシーで15分

■駐車場(リリオパーキング)160台収容

■ご予約・お問い合わせ(宴会予約課)

0566-85-1004

受付時間 10:00～18:00

ホテル公式
ホームページ

SA-240404