

-<報道関係各位>

2025 年 6 月 2 日

アートホテル大分 名匠が紡ぐ美食コース登場！北海道の海の幸と大分の恵みを四川の技で堪能

「黄綬褒章」受章の木村史能監修、五感を刺激する夏限定の特別な饗宴 6/5～8/31 開催



アートホテル大分（所在地：大分県大分市、総支配人：栗原弘文、以下当ホテル）は、2025 年 6 月 5 日（木）から 8 月 31 日（日）までの期間限定で、1 階「Modern Chinese Restaurant OPERA（モダンチャイニーズレストラン オペラ）」、以下当レストランにて、マイステイズ・ホテル・グループ中国料理統括総料理長兼函館国際ホテル総料理長、木村史能（きむら・ふみよし）監修による「北海道函館を感じる厳選コース」3 種を提供いたします。

2023 年に「現代の名工」に選出され、昨年秋には「黄綬褒章」を受章。数々の輝かしい功績を持つ木村史能が、生まれ故郷である北海道函館への深い想いを込めて、遠く離れた大分の地で特別なコラボレーションが実現しました。北の大地の豊かな恵みを大分の皆様にも存分に味わっていただきたいという願いから、ランチとディナー合わせて 3 種のコースを考案しました。

細目昆布や松前産青海苔、真鱈、ホタテなど、北海道が誇る海の幸を生かした調理法と、大分産の若鶏やジャンボしいたけといった地元の食材が見事に融合。中国料理の精緻な技で昇華された、ここでしか味わえない美食体験にご期待ください。また、函館で高い評価を得る木村の真骨頂でもある本場仕込みの「四川激辛麻婆豆腐」は、全コースでお選びいただけます。口の中が痺れるような辛さ（麻）と、豆板醤の奥深い旨辛さ（辣）が織りなす複雑なハーモニーは、まさに五感を刺激する逸品。花椒の芳醇な香りと痺れる辛さ、そして豆板醤の旨味が幾重にも絡み合い、熱々の土鍋で提供されることで、より一層その深い味わいをご堪能いただけます。見た目の華やかさ、香り、食感、そして味わいの全てで、四川料理の奥深さを心ゆくまでお楽しみください。

当レストランは、進化系中華料理と豊富な飲茶が楽しめる、落ち着いたモダンな空間です。大きな窓から陽光が降り注ぐ開放的なホール席に加え、プライベートな個室もご用意しております。今回の期間限定コースに合わせて、ソムリエが厳選した「ペアリングワイン」や、世界のビールが楽しめる「世界のビールフェア」も同時開催。記念日やお祝いなどのご友人やご家族との特別なひとときや、大切なビジネスの接待など、様々なシーンでご利用いただけます。この夏だけの、北海道と大分の食材が織りなす、本格四川の味をぜひご体験ください。

【概要】

名称：

マイステイズ・ホテル・グループ中国料理統括総料理長 木村史能監修

「黄綬褒章」並びに「現代の名工」受賞記念 ～北海道函館を感じる厳選コース 3 種～

場所：アートホテル大分 1 階「Modern Chinese Restaurant OPERA（モダンチャイニーズレストラン オペラ）」

期間：2025 年 6 月 5 日（木）～8 月 31 日（日）

提供時間：

・ランチ 平日限定 11:30～14:30（L.O.：14：00 / コース L.O.：13：00）

※除外日：7 月 21 日（月）、8 月 11 日（月）～15 日（金）

・ディナー 全日 18:00～22:00（L.O. 21：30 / コース L.O. 20：00）

※定休日：水曜日

料理内容：

■ ランチコース「オーキッド」 2,800 円



・くらげと海鮮の函館昆布のせ前菜 ・海老と野菜の水晶あんかけ ・函館産真鱈の北大ガゴメ入りチリソース ・揚げトンポーローと大分産ジャンボ椎茸の黒酢酢豚 ・四川激辛麻婆豆腐ごはん添え または 大分産若鶏と野菜のあんかけ焼きそば ・デザート盛り合わせ（愛玉ゼリーのせ杏仁プリン、ライチシャーベット） ・食後のお飲み物

■ ランチコース「クリスタル」 3,800 円 ※3 日前までの予約制



・くらげと海鮮の函館昆布のせ前菜 ・海老と野菜の水晶あんかけ ・函館産真鱈の北大ガゴメ入りチリソース ・揚げトンポーローと大分産ジャンボ椎茸の黒酢酢豚 ・蝦夷アワビと北海道産ホタテと北寄貝の松前町産青海苔ソース ・四川激辛麻婆豆腐ごはん添え または 大分産若鶏と野菜のあんかけ焼きそば ・デザート盛り合わせ（愛玉ゼリーのせ杏仁プリン、ライチシャーベット） ・食後のお飲み物

■ ディナーコース「ダイナスティ」 6,600 円 ※5 日前までの予約制



・六種冷菜盛り合わせ ・気仙沼産フカヒレ姿の北海道松前産青海苔入りあんかけ茶わん蒸し ・近海産真鱈とエビのチリソース ・和牛のやわらか醤油煮ジャンボ椎茸添え ・蝦夷アワビの細目昆布入り上海カニソース ・四川激辛麻婆豆腐 または 海鮮あんかけ焼きそば ・デザート盛り合わせ（愛玉ゼリーのせ杏仁プリン、ライチシャーベット） ・厳選した本日の中国茶

ドリンク一例：

■ ソムリエセレクトペアリングワイン 3 種 2,000 円

■ 世界のビールフェア 各 800 円

・青島ビール（中国） ・青島ビールプレミアム（中国） ・カールスバーグ（デンマーク） ・ギネスエクストラスタウト（アイルランド） ・コロナエクストラ（メキシコ） ・バドワイザー（アメリカ） ・麒麟ハートランド（日本） ・モレッティ（イタリア）



※料金は、消費税 10%を含みます。 ※画像はすべてイメージです。 ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【プロフィール】

木村 史能（きむら・ふみよし）

マイステイズ・ホテル・グループ中国料理統括総料理長 兼 函館国際ホテル総料理長

調理師学校講師や地元食材を用いたレシピ考案など、多岐にわたり活躍。

2023 年、卓越した技能者を表彰する「現代の名工」に選出され、2024 年秋の黄綬褒章を受章するなど、その功績は広く認められています。国際薬膳調理師の資格も持ち、食材への深い知識と卓越した技術で、食の新たな可能性を追求し続けています。

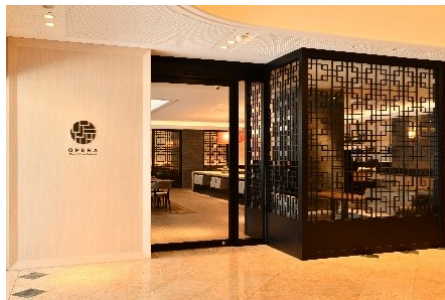


【木村史能からのコメント】

お客様や関係者の皆様に心から喜んでいただくこと。その一点にこだわり、料理人として知識や技術を探求し、誠実な信念を持って料理と向き合ってきました。時代が求めるもの、新たな仕掛けを常に意識し、一皿一皿に自信と想いを込めて仕上げています。今回のコースは、私の故郷である北海道函館の「細目昆布」や「松前産青海苔」、「真鱈」といった選び抜かれた食材と、大分の「若鶏」や「ジャンボしいたけ」といった地元の恵みを、大分の料理人と力を合わせることで生まれた、アートホテル大分でしか味わえない特別な料理です。ぜひこの機会にご堪能ください。

【ご予約・お問い合わせ】

Modern Chinese Restaurant OPERA（モダンチャイニーズレストラン オペラ）



フレンチの要素を取り入れた本格中華を、モダンな空間でご堪能いただけます。

TEL: 097-538-8707（レストラン直通）

公式ウェブサイト：<https://oita-opera.com/>

営業時間：ランチ 11:30～14:30（L.O. 14:00）ディナー 18:00～22:00（L.O. 21:30）

※定休日：水曜日

■「アートホテル大分」概要

【名称】アートホテル大分

【所在地】〒870-0034 大分県大分市都町 2-1-7

【アクセス】

JR 大分駅より徒歩約 10 分／車で約 3 分、東九州自動車道「大分 I.C.」より約 15 分／大分空港より車で約 60 分

【階数】地上 13 階建

【客室】228 室（セミダブル 25 室、ダブル 123 室、ツイン 37 室、クイーン 39 室、デラックス 2 室、ファミリー 2 室）

【レストラン】1 店舗 1 階 Modern Chinese Restaurant OPERA（モダンチャイニーズレストラン オペラ）

【館内施設・設備】ロビー／フロント／会議室／宴会場／コインランドリー／無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ】TEL: 097-538-8701（代） 公式ウェブサイト：<https://www.art-oita.com/>

【アートホテル】

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。 ※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 茨城①アートホテル鹿島セントラル 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田大阪①アートホテル大阪バイタワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER） 福岡①アートホテル小倉ニュータガワ 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

【マイステイズ・ホテル・グループ】 <https://www.mystays.com/>
179 棟 24,112 室（2025 年 5 月 1 日現在）

【マイステイズ・ホテル・マネジメント】 <https://corporate.mystays.com/>
マイステイズ・ホテル・マネジメントは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で 179 棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメントは 2025 年 7 月 1 日（火）より
アイコニア・ホスピタリティ株式会社へ社名を変更いたします。

ICONIA
HOSPITALITY

【取材に関するお問い合わせ先】
アートホテル大分 料飲サービス 佐藤 優
TEL: 097-538-8701 E-mail: suguru.sato@mystays.com