



× T GARDEN
by A.R.T.

豊川で体感

本格四川中華

2020年にオープンした『T GARDEN by A.R.T.』に四川飯店 オーナーシェフ 陳建太郎氏が初上陸。T GARDEN の料理人とのコラボレーションbuffetを臨場感溢れる実演を交えてお楽しみいただけます。菜心是愛“料理は愛情”おもてなしの心を込め、人を笑顔にする本物の料理を体感してください。

四川飯店 オーナーシェフ

陳 建太郎

1979年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた。四川料理の父 陳 建民を祖父に、中華の鉄人 陳 建一を父に持つ。「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は「赤坂 四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代目として、メディアやイベント出演など幅広く活動している。2014年、シンガポールに初の海外店舗「Shisen Hanten by Chen Kentaro」を出店。2016年から7連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。

THE PREMIUM BUFFET @T GARDEN by A.R.T. 2025

Day1

2025.3.09 (Sun) 17:30~ (受付17:00) ¥10,000- ブッフェ+フリードリンク

サンプラザ豊川1階「T GARDEN by A.R.T.」

定員 70人

※表示価格は消費税を含んでおります。



HOTEL ARC RICHE
TOYOHASHI

ご予約・お問い合わせ 宴会予約 (10:00-18:00)

ホテル アークリッシュ 豊橋

愛知県豊橋市駅前大通1-55

TEL. 0532-51-1120

※画像はイメージです

こちらへ
WEB予約は

