

2026年 1月29日



株式会社千葉京成ホテル

千葉市「都市アイデンティティ中国料理・デザート
レシピコンテスト」の優勝作品をホテル総料理長がアレンジ
「景山」に千葉の魅力を味わう新メニュー登場！
2026年2月1日(日)～2月28日(土)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの「中国料理 景山」では、令和7年度「都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト」において優勝作品に選ばれたレシピを基に、ホテル総料理長がアレンジしたメニューを2026年2月1日(日)より期間・個数限定で販売いたします。

2025年9月26日(金)に開催された同コンテストでは、千葉調理師専門学校の学生が、千葉開府900年および千葉市の4つの地域資源をテーマに中国料理・デザートのレシピを考案しました。学生ならではの自由な発想と地域への想いが込められた優勝作品を、ホテル総料理長がプロの視点からアレンジし、アラカルト2品およびランチセットとして商品化いたしました。

同コンテストは、千葉の歴史や地域資源の魅力を次世代へ継承することを目的として、千葉市が推進する千葉開府900年の記念事業の一環として実施され、京成ホテルミラマーレは、同記念事業と一緒に盛り上げる「千葉開府900年記念メンバー」として協力いたしました。



① 蝦子蛤蜊割包
(海老とあさりの蒸しパン)



② 蓮貝杏仁
(黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て)



③ 【海老とあさりの蒸しパン】&
【黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て】
ランチセット

中国料理 景山 令和7年度「都市アイデンティティ中国料理・デザートレシピコンテスト」
優勝作品アレンジ料理の概要

1. 販売期間 2026年2月1日(日)～2月28日(土)
2. 提供時間 ランチセット 11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
アラカルト 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)
※金土～21:30(ラストオーダー20:30)
3. 店舗 中国料理 景山
(千葉県千葉市中央区本千葉町15-1 京成ホテルミラマーレ2F)
4. 商品
 - ① 蝦子蛤蜊割包(海老とあさりの蒸しパン)
1,800円(税サ込) ※ディナータイム・個数限定
 - ② 蓮貝杏仁(黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て)
500円(税サ込) ※ディナータイム・個数限定
 - ③ 【海老とあさりの蒸しパン】&
【黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て】ランチセット
2,500円(税サ込) ※ランチタイム・個数限定
海老とあさりの蒸しパン／黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て／
五目入りあんかけ焼きそば／サラダ／スープ／漬物／
コーヒー または 厳選中国茶

5. SDGsへの取り組み

本企画は、調理師専門学校の学生、千葉市、ホテルが連携し、千葉市の地域資源をテーマにしたレシピを商品化する取り組みです。学生の実践的な学びを支援するとともに、地元資源の活用を通じた持続可能な地域づくりに貢献しています。



6. お客様のお問い合わせ先

京成ホテルミラマーレ 中国料理 景山 電話: 043-222-2351

ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

7. その他

- ・料金はサービス料、消費税10%を含みます。
- ・写真はすべてイメージです。
- ・商品は予告なく販売を終了することがあります。
- ・販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

以 上