

「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」の優勝作品を基にした料理が 京成ホテルミラマーレ中国料理景山で提供されます！

千葉市では、本年6月1日に千葉開府900年を迎えるにあたり、長きにわたる千葉の歴史を振り返り、地域資源の魅力を次世代へ引継ぎ、豊かな未来につなげていくことを目指しています。

このたび、千葉調理師専門学校と実施した「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」の優勝作品を基にアレンジした料理が、千葉開府900年記念メンバーの京成ホテルミラマーレ中国料理「景山」にて提供されますので、お知らせします。

1 趣旨

令和7年9月26日に、千葉開府900年や4つの地域資源をテーマに、千葉調理師専門学校の学生が中国料理、デザートを考案・調理する「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」を開催しました。当日は京成ホテルミラマーレ総料理長（中国統括料理長）も審査を行い、中国料理、デザートでそれぞれ優勝作品を決定しました。

このたび、優勝作品を基にアレンジしたメニューが令和8年2月1日（日）から期間限定で提供されます。

2 販売概要

（1）販売場所

京成ホテルミラマーレ 中国料理「景山」（中央区本千葉町15-1）

（2）販売期間

令和8年2月1日（日）～28日（土）

（3）販売商品・価格（消費税・サービス料込み）

海老とあさりの蒸しパン 1,800円

黒胡麻プリンと杏仁豆腐蓮仕立て 500円

ランチセット 2,500円

※単品でのご注文はディナータイムのみ（個数限定）となります。

※ランチセットはランチタイムのみ（数量限定）の販売となります。

<セット内容>

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



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

3 中国料理・デザートレシピコンテスト優勝作品のコンセプト

①中国料理

「蝦子蛤蜊割包（シャージングアリーパオ）」

加曾利貝塚や海辺をイメージした貝の形の蒸しパンに、
エビチリ、豆鼓で炒めたあさりを挟んだ料理です。

②デザート

「蓮貝杏仁（リエンベイシンレン）」

加曾利貝塚の層をイメージして杏仁豆腐と黒胡麻プリン
を重ね、オオガハスに見立てたピンク色の白きくらげを乗せ
たデザートです。



蝦子蛤蜊割包



蓮貝杏仁

4 お問い合わせ先（営業・商品に関するもの）

京成ホテルミラマーレ 中国料理「景山」

電話 043-222-2351