

2016年12月1日

報道関係各位

大阪・兵庫・京都 10 ホテルの中国料理レストラン共同企画

## 「最強中華 2017」

～各シェフ自慢の Classic 中国伝統料理の競演～

### “海老チリ”対決！

大阪、兵庫、京都にある10のホテル(ホテル日航大阪、ホテル日航姫路、ホテル日航プリンセス京都、ANAクラウンプラザホテル大阪、シェラトン都ホテル大阪、ウェスティン都ホテル京都、都ホテルニューアルカイク、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺、ホテル・アゴーラ大阪守口、ホテルグランヴィア大阪)では、2017年1月5日(木)～3月31日(金)まで、中国料理レストラン共同企画『最強中華2017』～Classic 中国の伝統料理～“海老チリ”対決！を開催いたします。異なるブランドの複数のホテルの料理長がテーマを決めて料理を競う本企画は、3年前より兵庫・京都にその輪を広げ、共同開催の人気企画となりました。

第12回目となる今回のテーマはClassic中華。食生活の多様化・国際化が進む今だからこそ、伝統的な中国料理にスポットを当てました。その代表格と言える“海老チリ”を取り入れたメニューを全店舗で提供。各店自慢の味わいとスタイルを競う“海老チリ対決”の火蓋が切って落とされます。

また、各ホテルの対象ランチメニューを楽しんでスタンプを集めると、その数に応じてホテル共通ランチ券をプレゼントする「グルメスタンプラリー」も開催。7 ホテル以上達成いただいた方の中から抽選で、ホテル共通宿泊券(ツインルーム)を2組にプレゼントいたします。さらに、今年初の試みとして、対象メニューをお召し上がりの方には、異なるエリアで使用可能なお楽しみ券(例:大阪市内のホテルで配布された場合は、大阪市外(堺・守口)・京都・兵庫エリアの各ホテルでのみ使用可)の配布も行います。この機会に美味しい3都市・10ホテルを制覇して、お気に入りの“海老チリ”との出会いをお楽しみください。



## 実施概要

【名称】 大阪・兵庫・京都 中国料理レストラン共同企画  
『最強中華 2017』 Classic 中国の伝統料理 “海老チリ”対決

【開催期間】 2017年1月5日(木)～3月31日(金)

【料金】 ランチ 1名様 ¥2,700～¥5,000  
ディナー 1名様 ¥7,000～¥11,880 ※2名様より承ります  
※料金にはサービス料・消費税が含まれます。

【メニュー】 別紙、各店舗メニューをご参照ください。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。  
※メニューについては食材の都合により、変更する場合がございます。ご了承ください。  
※写真はすべてイメージです。 ※国産米を使用しております。  
※特別フェアにつき、店舗により各種優待割引がご利用いただけない場合がございます。

### 【開催店舗】

ニッコー・ホテルズ・インターナショナル ホテル日航大阪 中国料理「桃李」 (大阪)  
ホテル日航姫路 中国料理「桃李」 (兵庫)  
ホテル日航プリンセス京都 中国料理「翡翠苑」 (京都)

IHG・ANA・ホテルズ ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理「花梨」 (大阪)

都ホテルズ&リゾーツ シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」 (大阪)  
都ホテルニューアルカイク 中国料理「彩苑」 (兵庫)  
ウエスティン都ホテル京都 中国料理「四川」 (京都)

JR 西日本ホテルズ ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」 (大阪)

アゴーラ・ホテルアライアンス ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 中国料理「龍鳳」 (大阪)  
ホテル・アゴーラ大阪守口 中国料理「麗花」 (大阪)

【グルメスタンプラリー】 スタンプラリーカードは開催レストランでご用意しています。(1名様1枚)。  
期間中、各ホテルの「最強中華」ランチをお召し上がりいただくと、ラリーカードにスタンプを1つ押印。集めたスタンプの数に応じてプレゼントをご用意いたします。

- ・3 ホテル賞 ホテル共通¥1,000 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・5 ホテル賞 ホテル共通¥2,000 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・6 ホテル賞 ホテル共通¥2,500 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・7 ホテル賞 ホテル共通¥3,000 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・8 ホテル賞 ホテル共通¥3,500 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・9 ホテル賞 ホテル共通¥4,000 ランチご利用券もしくはラリー続行
- ・10 ホテル賞 ホテル共通¥4,500 ペアランチご利用券

7～10 ホテル達成された方には抽選で、ホテル共通宿泊券  
(ツインルーム・朝食付き2組)が当たるダブルチャンスもございます。

【 お楽しみ券 】      メニューをお召上がりの方には異なるエリアで使用可能なお楽しみ券を配布いたします。お楽しみの内容は、ワンドリンクや景品のプレゼントなど、各ホテルにより異なります。

使用エリア例

- ・ 大阪市内エリア4ホテルで配布の券  
→大阪市外(堺・守口)、兵庫、京都エリアで使用可能。
- ・ 大阪市外(堺・守口)エリア2ホテルで配布の券  
→大阪市内、兵庫、京都エリアで使用可能。
- ・ 兵庫エリア2ホテルで配布の券  
→大阪市内、大阪市外(堺・守口)、京都エリアで使用可能。
- ・ 京都エリア2ホテルで配布の券  
→大阪市内、大阪市外(堺・守口)、兵庫エリアで使用可能。

【協                      賛】      アサヒビール株式会社、森製麺工場、リーフィッシュスティーロ株式会社  
株式会社メルキュール、築野食品工業株式会社、国分株式会社  
(順不同) (2016年12月1日現在)

各レストランの商品情報：

■ホテル日航大阪 中国料理 「桃李」 メニュー

彩食健美 11：30～14：30  
¥2,900

- ・前菜盛り合わせ
- ・野菜の蒸しスープ
- ・飲茶盛り合わせ
- ・蟹グラタン
- ・海老のチリソース煮込み
- ・ほうれん草炒飯
- ・フルーツ入りゼリー



桃源美華 11：30～14：30  
¥10,000 17：30～21：30(L.O.21：00)

- ・前菜盛り合わせ
- ・蟹肉と卵入りふかひれスープ
- ・北京ダックのクレープ包み
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・海老のチリソース煮込み
- ・ライチの白い酢豚
- ・ほうれん草炒飯
- ・マンゴープリン



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～総料理長 井口 正彦 からメッセージ～



当店自慢のプリプリの「海老チリ」を、オリジナルフルーツ豆板醬とともにご賞味ください。またディナーでは、ちょっと珍しいライチを使用した「白い酢豚」や、ほうれん草炒飯など、色彩豊かにラインナップいたしました。

【ご予約・お問合せ】 ホテル日航大阪 3F 中国料理「桃李」  
大阪府中央区西心斎橋 1-3-3 TEL 06-6244-2455（直通）

【取材のお問合せ】 ホテル日航大阪 マーケティンググループ 鬼村 知恵  
TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748  
E-mail: [onimura.to@hno.co.jp](mailto:onimura.to@hno.co.jp)

## ■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理 「花梨」 メニュー

**最強中華ランチ 11:30~14:00**  
**¥3,326**

- ・前菜三種盛り合わせ
- ・玉子スープ
- ・小海老のチリソース
- ・黒酢豚
- ・麻婆豆腐と白飯
- ・杏仁豆腐



**最強中華ディナー 11:30~14:00**  
**¥11,880**      **17:30~21:00**  
土日祝 17:00~21:00

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・蟹玉子入りとろみスープ
- ・北京ダックと点心盛り合わせ
- ・大海老の二種ソース
- ・豚の角煮 黒酢ソース
- ・牛肉とピーマンの細切りあんかけ焼そば
- ・マンゴープリン タピオカココナッツミルク
- ・胡麻団子



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 田中 孝尚 からメッセージ～



中国料理のクラシックメニューで勝負。花梨らしさをより楽しんでいただけるアレンジをご用意しました。海老チリをテーマにホテルの個性が表れる最強中華 2017 パージョンをぜひご賞味ください。

【ご予約・お問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪 6F 中国料理 「花梨」  
大阪市北区堂島浜 1-3-1 TEL 06-6347-1112(代表)

【取材のお問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪マーケティング 木下智子  
TEL 06-6347-1298 FAX 06-6348-9235  
E-mail: [tomoko.kinoshita@ihg.com](mailto:tomoko.kinoshita@ihg.com)

## ■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 「四川」 メニュー

**美麗茶膳** 11:30～14:30  
¥3,000

- ・前菜三種盛り合わせ  
(蒸し鶏の胡麻味噌ソース、白菜の甘酢漬け、  
国産牛フィレ肉の胡麻風味煮)
- ・五目野菜の玉子スープ
- ・カシューナッツと鶏肉の炒め
- ・小海老の四川チリソース
- ・酢豚
- ・麻婆豆腐
- ・ご飯
- ・杏仁豆腐 白キクラゲの蜂蜜シロップ漬け添え



**美麗彩花** 11:30～14:30  
¥10,000 17:00～21:30

- ・前菜三種盛り合わせ  
(蒸し鶏の胡麻味噌ソース、くらげ、白菜の甘酢漬け)
- ・酸味と胡椒のスパイススープ
- ・国産牛フィレ肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
- ・鴨ロース肉の燻製 薄皮包み
- ・皮むき大海老の四川チリソース
- ・鯛の甘酢醤油煮 西湖風
- ・麻婆豆腐
- ・ご飯
- ・デザート二種盛り  
(杏仁豆腐 白キクラゲの蜂蜜シロップ漬け添え、中国蒸し菓子)



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 平賀 正夫 からメッセージ～



テーマメニューの海老チリは、四川料理を代表する逸品でもあり、当ホテルでは、本場四川の唐辛子や豆板醤などをブレンドしたオリジナルのチリソースで仕上げています。その他の四川を代表する料理、蒸し鶏の胡麻味噌ソースや麻婆豆腐もご賞味ください。

【ご予約・お問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理「四川」  
大阪市天王寺区上本町 6-1-55 TEL 06-6773-1274(直通)

【取材のお問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部 西田 幸広・大庭 裕子  
TEL 06-6773-6047 FAX 06-6773-6070  
E-mail: [y-nishida@miyakohotels.ne.jp](mailto:y-nishida@miyakohotels.ne.jp) [y-oba@miyakohotels.ne.jp](mailto:y-oba@miyakohotels.ne.jp)

## ■ホテル・アゴラ大阪守口 中国料理 「麗花」 メニュー

楊貴妃ランチ 11:00～15:00(L.O.14:00)  
¥2,827

- ・前菜盛り合わせ
- ・蟹肉と白きくらげ入りふかひれスープ 真珠粉をかけて
- ・海老のチリソース 二種の食感で
- ・漢方和牛と筍のオイスターソース炒め
- ・蓮の葉包みご飯 セイロ蒸し
- ・デザートプレート  
(杏仁豆腐、胡麻団子、胡桃の飴炊き フルーツを添えて)



桔梗 11:00～15:00(L.O. 14:00)  
¥8,316 17:00～21:00(L.O. 20:00)

- ・海老の蒸し物 醤油風味ソース
- ・前菜の盛り合わせ
- ・蕪とたらば蟹入りふかひれスープ
- ・海老のチリソース 二種の食感で
- ・白身魚の蒸し物
- ・二色酢豚
- ・漢方和牛と蓮根、彩り野菜の XO 醬炒め
- ・高菜と細切り豚肉入り煮込み伊府麵 または 蟹肉とほうれん草入り炒飯
- ・杏仁豆腐と胡麻団子



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 中嶋 博之 からメッセージ～



大ぶりの海老は、大海老と手長海老をご用意。ぷりりと弾ける二種の食感を楽しめる海老のチリソースには、中国料理の味の基本「酸・甘・辛」の三味をバランス良く一体にしたクラシカルな調味を施しました。この他、漢方にも使われる真珠粉の独特の煌めきが美しいスープ、ハーブや漢方を飼料として健康に育てた漢方牛など、美と健康を目指す美味の数々をご堪能ください。

【ご予約・お問合せ】 ホテル・アゴラ大阪守口 1F 中国料理「麗花」  
守口市河原町 10-5 TEL 06-6994-1185(レストラン予約)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ大阪守口 関西オペレーション企画 一色 薫  
TEL 06-6994-1111 FAX 06-6994-1115  
E-mail: [kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com](mailto:kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com)

## ■ホテル・アゴーラ リージェンシー堺

### 中国料理 「龍鳳」 メニュー

旬彩美味コース 11:30~14:30(L.O.14:00)  
¥2,970 土日祝 11:30~15:00(L.O.14:30)

- ・冷菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りとろみスープ
- ・豚スペアリブのカレー風味揚げ 粒マスタード添え
- ・白身魚の蒸し物 シーフードソース
- ・三色海老料理(チリソース・マヨネーズ・ライチ甘酢)
- ・鮭入り炒飯
- ・デザート

※2月は、メニュー内容を変更いたします。



玄武 11:00~14:30(L.O.14:00)  
¥7,128 17:30~21:30(L.O.20:30)

土日祝 11:30~15:00(L.O.14:30)  
17:00~21:30(L.O.20:30)

- ・冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれ蒸しスープ
- ・鯛の刺身 チャイナスタイル
- ・選べるメイン料理(以下より1品)  
鮑と帆立貝の XO 醬炒め、熊本産和牛のやわらか煮  
野菜のたらば蟹身入りあんかけ
- ・海老チリソース
- ・豚肉とザーサイ細切り焼きそば
- ・デザート

※2月は、メニュー内容を変更いたします。



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 岡田 浩 からメッセージ～



今回のテーマ「海老チリ対決」に相応しく、多彩な味わいが楽しめる海老料理をご用意。ぷりりとした食感の海老を中国料理の味の基本「酸・甘・辛」の三味を意識し、マヨネーズソース、ライチの甘酢、チリソースで絡めてメリハリのある3つの味わいに仕上げました。また上品に広がるカレー風味が食欲をそそる豚のスペアリブは食べごたえのあるボリュームを実現しました。

【ご予約・お問合せ】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 2F 中国料理「龍鳳」  
堺市堺区戎島町 4-45-1 TEL 072-224-6182(レストラン予約)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画 川口 紘司  
TEL 072-224-6180 FAX 072-224-6171  
E-mail: [hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com](mailto:hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com)



## ■ホテルグランヴィア大阪 中国料理 「北京」 メニュー

**最強中華・くつろぎコース 11:30~15:00(L.O.14:30)**  
**¥3,000** 土日祝 11:30~15:30(L.O.14:30)

- ・冷菜飾り盛り
- ・蟹肉とふかひれ入りスープ
- ・熊本県産トマトと小海老のチリソース
- ・蟹肉入り小籠包
- ・牛フィレ肉のオイスターソース 巢籠り飾り
- ・本日の炒飯
- ・ラズベリーソースの杏仁豆腐



**最強中華・彩コース 11:30~15:00(L.O.14:30)**  
**¥10,000 17:00~22:00(L.O.21:00)**

土日祝 11:30~15:30(L.O.14:30)

- ・彩り冷菜飾り盛り
- ・ふかの尾鱈の姿煮
- ・外国産イセ海老の焼チーズをのせたチリソース
- ・北京ダック または 小籠包
- ・牛フィレ肉と牛タン of 黒豆ソース炒め
- ・蒸し鮑、ズワイ蟹、帆立貝柱のクリーム煮
- ・坦々麺 または 葱汁そば または 本日の炒飯
- ・デザート二種

※コースのご利用は 20:15 までに入店



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 長瀬 促人 からメッセージ～



当店のベースとなるチリソースは、北京独特のまろやかさに、辛みと葱をたっぷりとかえたチリソースです。ランチでは、熊本県産のトマトと一緒に一味違った甘味と辛味のバランスを。ディナーでは香ばしく焼チーズをのせてお召し上がりください。その他、ディナーでは、尾鱈全型の姿煮をご用意いたしました。また、北京料理代表の北京ダックもお選びいただけ、まさに総力を集めたコースとなっております。

【ご予約・お問合せ】 ホテルグランヴィア大阪 19F 中国料理「北京」  
大阪市北区梅田 3-1-1 TEL 06-6347-1317(直通)

【取材のお問合せ】 ホテルグランヴィア大阪 中国料理 北京 担当:熊倉秀則  
TEL 06-6347-1317 FAX 06-6347-1317  
E-mail: [pekin@hgo.co.jp](mailto:pekin@hgo.co.jp)

## ■ ウェスティン都ホテル京都 中国料理「四川」メニュー

**最強中華ランチ** 11:30～14:30  
¥2,900

- ・彩りトマトと季節野菜のピクルス
- ・本日の蒸しスープ
- ・芝海老のチリソース煮
- ・フルーツ入り酢豚
- ・京都産山椒使用の麻婆豆腐
- ・ご飯と漬物
- ・タピオカ入りココナッツミルク



**最強中華ディナー** 11:30～14:30  
17:00～21:00  
¥7,800

- ・前菜五種盛り合わせ
- ・ハモンセラノ入り湖州式の蒸しスープ
- ・イカと紫蘇のあっさり炒め
- ・大海老のチリソースがけ
- ・魚とすぐきの煮込み
- ・四川担々麺
- ・フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 呂炳耀 からメッセージ～



当店がランチでご提案する海老チリは、頭から尻尾まで、柔らかな殻ごとお召上がりいただく「芝海老のチリソース煮」。香ばしく濃厚な海老の風味をお楽しみいただけます。当店の自慢料理である「京都産山椒使用の麻婆豆腐」「フルーツ入り酢豚」とともに、中国料理の三傑をイメージした最強のランチコースをご用意しました。ディナーの海老チリには、大海老を使用。お口いっぱい広がる海老の味わいと食感を存分にご堪能ください。また、都ホテルグループの王道メニュー「イカと紫蘇のあっさり炒め」も、この機会に是非ご賞味ください。

【ご予約・お問合せ】 ウェスティン都ホテル京都 3F 中国料理「四川」  
京都市東山区粟田口華頂町1(三条けあげ) TEL 075-771-7164(直通)

【取材のお問合せ】 ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 藤井綾子・齋藤麻耶  
TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397  
E-mail: [marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp](mailto:marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp)

## ■ホテル日航プリンセス京都 中国料理「翡翠苑」メニュー

**最強中華 2017 ランチ** 11:30～14:30  
¥2,700

- ・海鮮サラダ
- ・ふかひれスープ
- ・海老のチリソース
- ・おすすめ料理(以下より2品)  
マーボー豆腐、八宝菜、牛肉とピーマンの細切り炒め  
酢豚、回鍋肉
- ・中国粥 または つゆそば または 炒飯
- ・デザート



**最強中華 2017 コース** 11:30～14:30  
17:00～21:00  
¥7,500

- ・昔ながらの冷菜
- ・蟹肉入りふかひれスープ
- ・国産牛ロース肉の特製 XO 醬炒め
- ・殻付き海老のチリソース
- ・ふかひれ丼 または ふかひれ湯麺
- ・デザート二種



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 三ヶ山 隆雄 からメッセージ～



今年のテーマ「海老チリ」に使用する「翡翠苑のチリソース」は、風味豊かな豆板醬、自家製の蝦油、ラー油とともに仕上げた旨味が調和した秘伝のピリ辛ソースです。ランチは、海老のチリソースをメインに、海鮮サラダ・スープと酢豚・マーボー豆腐などの5種類の伝統料理から2品選べる、多彩な味を楽しめるセットにしました。ディナーは、「殻付き海老のチリソース」をメインに冷菜・ふかひれスープ・オリジナルのXO醬を使用した肉料理とふかひれ丼か麺を選べるコースをご用意いたしました。皆様のお越しを心からお待ちしております。

【ご予約・お問合せ】 ホテル日航プリンセス京都 2F 中国料理「翡翠苑」  
京都市下京区烏丸高辻東入高橋町 630 番地 TEL 075-342-2167(直通)

【取材のお問合せ】 ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部 中島 博史  
TEL 075-342-2575 FAX 075-342-2411  
E-mail: [nakajima@princess-kyoto.co.jp](mailto:nakajima@princess-kyoto.co.jp)

## ■都ホテルニューアルカイク 中国料理 「彩苑」 メニュー

**最強中華ランチ 11:30~14:30**  
**¥2,900**

- ・前菜三種盛り合わせ(チャーシュー、くらげ、蒸し鶏 ジンジャーソース)
- ・ワンタンのとろみスープ  
(プラス¥510 でふかひれスープへ変更可)
- ・海老のチリソース 木の实入り蒸しパン添え
- ・ハタの強火蒸し 香味醤油
- ・揚げ角煮の黒酢風味
- ・五穀米粥
- ・マンゴープリンとココナッツアイス



**最強中華ディナー 11:30~14:30**  
**¥8,000 17:30~21:30(L.O. 21:00)**

- ・前菜六種盛り合わせ
- ・鯛の中華風刺身
- ・ふかひれと蟹の澄ましスープ
- ・有頭海老のチリソース
- ・タラバ蟹と牛フィレ肉の蟹味噌炒め煮
- ・葱スープそば または チャーシューレタス炒飯 または 青菜入り中華粥  
(プラス¥510 で麻婆豆腐とご飯に変更可)
- ・仙草ゼリーと抹茶アイス



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～シェフ 稲 直樹 からメッセージ～



ランチは四川豆板醤を効かせた海老のチリソースや角煮の黒酢風味などボリュームのあるお料理とハタの蒸し物や五穀米粥などヘルシーなお料理を組み合わせました。ディナーは殻ごと煮込んだ味わい深い有頭海老のチリソースをぜひお召し上がりください。みなさまのお越しを心よりお待ちしております。

【ご予約・お問合せ】 都ホテルニューアルカイク B1F 中国料理「彩苑」  
兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1 TEL 06-6488-4970(直通)

【取材のお問合せ】 都ホテルニューアルカイク マーケティング&セールス部 松尾 幸子  
TEL 06-6488-4777 FAX 06-6488-0711  
E-mail: [s-matsuo@miyakohotels.ne.jp](mailto:s-matsuo@miyakohotels.ne.jp)

## ■ホテル日航姫路 中国料理「桃李」 メニュー

**最強中華 2017 ランチ 11:30~14:30(L.O. 14:00)**  
**¥3,000**

- ・冷菜盛り合わせ
  - ・五目ふかひれスープ
  - ・カニ爪の揚げ物
  - ・熊本県産トマト入り海老のチリソース 熱々土鍋チーズ焼
  - ・広東炒飯
  - ・デザート(以下より1品)  
杏仁豆腐、タピオカ入りココナッツミルク、  
マンゴープリン、胡麻付揚げ団子
- コーヒー



**最強中華 2017 ディナー 17:30~21:30(L.O. 21:00)**  
**¥7,000**

- ・冷菜盛り合わせ
- ・カニ肉入りふかひれスープ
- ・ペキンダック
- ・白身魚の広東風蒸し物
- ・四川風塩味 海老のチリソース
- ・熊本牛とレタスの炒飯
- ・フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
- ・胡麻付き揚げ団子



※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

### ～料理長 中本 博 からメッセージ～



当店の海老のチリソースは独自でブレンド、調味し香ばしく炒めた秘伝の豆板醤と、熊本県産トマトをじっくり煮込み、特製エビ油とラー油で香りづけし自慢のソースに仕上げました。今回はチーズを乗せオープンで焼き上げます。ディナーには、今や本場四川料理店でしかお目見えしなくなった、塩味であっさりとしピリッと辛い赤くないチリソースを再現しました。この機会にぜひ味わっていただきたいと思います。

【ご予約・お問合せ】 ホテル日航姫路 2F 中国料理「桃李」  
兵庫県姫路市南駅前町 100 TEL 079-224-4113(直通)

【取材のお問合せ】 ホテル日航姫路 企画・広報 小山 恵里  
TEL 079-224-4154 FAX 079-224-4144  
E-mail: [koyamae@hotelnikkohimeji.co.jp](mailto:koyamae@hotelnikkohimeji.co.jp)

このリリースに関するお問い合わせ先  
「最強中華 2017～Classic 中国の伝統料理～“海老チリ”対決！」  
実行委員会 広報担当

ホテル・アゴラ大阪守口 関西オペレーション企画 一色 薫  
TEL 06-6994-1111 FAX 06-6994-1115 E-mail: [kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com](mailto:kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com)

ホテル・アゴラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画 川口 紘司  
TEL 072-224-6180 FAX 072-224-6171 E-mail: [hiroschi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com](mailto:hiroschi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com)

ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 齋藤 麻耶・藤井 綾子  
TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397 E-mail: [marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp](mailto:marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp)