

平成25年1月9日

大阪市内3ホテル中国料理レストラン共同企画 第7弾

# 「最強中華 2013」

-あったかメニューで三大中華を食べくらべ-開催

【開催期間】 平成25年2月1日【金】～3月31日【日】 59日間

【参画ホテル】 ホテルグランヴィア大阪、ホテル日航大阪、シェラトン都ホテル大阪



大阪市内の3ホテル【ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区）・ホテル日航大阪（同中央区）・シェラトン都ホテル大阪（同天王寺区）】では、平成25年2月1日（金）から3月31日（日）までの59日間、第7弾となる中国料理レストラン共同企画『最強中華 2013』-あったかメニューで三大中華を食べくらべ-を開催いたします。

本企画は平成22年1月に大阪市内ホテルの中国料理レストランが初めてタッグを組み、中国料理を食べ比べていただく最強の共同企画『最強中華 大阪市内ホテルの競演』～中国料理は「美」と「健康」を応援します～をスタートし、この企画を継続していきたいというホテルレストランの思いや、お客さま方、特に『美と健康』への関心の高い女性客からの熱いラブコールに後押しされ、これまでに6回の共同企画を実施してまいりました。

第7弾となる今回は、ランチ（共通価格お一人様¥3,000）にはとりわけ女性に人気のあつあつの「点心」と「北京」「広東」「四川」それぞれの持ち味を生かした「麻婆豆腐」をメニューに取り入れ、またディナー（共通価格お一人様¥8,000）には、寒い時期にピッタリのココロもカラダも温まる「中華なべ」をそれぞれの料理長が盛り込んだメニューを皆様にご用意いたしました。



また、3 ホテルご利用いただいた方には、ホテル共通のランチご招待券をプレゼントする「スタンプラリー」を実施し、各レストランの認知度強化とキタエリア・ミナミエリアへの相互集客のための回遊策を図ります。

**『最強中華 2013』-あったかメニューで三大中華を食べくらべー ランチメニュー勢ぞろい  
共通価格 お一人様 ¥3,000(サ・税込)**

(左から)

ホテルグランヴィア大阪 「北京」(北京料理) 『～食べて癒す～癒春(ユージュン)』

ホテル日航大阪 「桃李」(広東料理)～食べる天然サプリ～『彩食健美(さいしょくけんび)』

シェラトン都ホテル大阪 「四川」(四川料理) 『美麗飲茶膳』(びれいやむちゃぜん)

詳細は以下のとおりです。

1. 名 称 大阪市内 3 ホテル中国料理レストラン共同企画 第 7 弾

「最強中華 2013」-あったかメニューで三大中華を食べくらべ-

2. 開催期間 平成 25 年 2 月 1 日 (金) ～ 3 月 31 日 (日)

3. 料 金 ランチコース：1 名様 3, 0 0 0 円

(※ 3 ホテル共通、サービス料・税金込)

※ 1 名様よりご利用いただけます。

ディナーコース：1 名様 8, 0 0 0 円

(※ 3 ホテル共通、サービス料・税金込)

※ 2 名様よりご利用いただけます。

オ プ シ ョ ン：人気ワインやヘルシーカクテルなど、お料理とお客様の状態に  
ぴったりのお飲物を提供いたします。

4. 開催店舗 ホテルグランヴィア大阪 19 階 中国料理「北京」(北京料理)

ホテル日航大阪 3 階 中国料理「桃李」(広東料理)

シェラトン都ホテル大阪 3 階 中国料理「四川」(四川料理)

## 5. メニュー内容

### ◆ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」TEL.06-6347-1317（直通）

#### ランチコース『～食べて癒す～「癒春（ユーシュン）」』11:00～15:00

- ・冷菜三種盛り合せ
- ・蟹肉とエノキ茸入りふかひれスープ
- ・大海老のマヨネーズ仕立て
- ・点心二種盛り合せ
- ・北京こだわり、牛挽肉の麻婆豆腐
- ・専用釜で焼いた釜焼き鶏のチャーハン
- ・なめらか杏仁豆腐
- ・月餅

#### ディナーコース『～ルーツを食す～「彩春（サイシュン）」』16:30～22:00

（コースラストオーダー21:00）

（土・日・祝 14:30～）

- ・冷菜三種盛り合せ
- ・蟹肉とエノキ茸入りふかひれスープ
- ・大海老の50年伝承の北京ソース
- ・飾り籠の牛フィレ肉、オイスターソース
- ・北海道産帆立貝と黄ニラの炒め
- ・羊肉のしゃぶしゃぶ風寄鍋 生姜風味
- ・専用釜で焼いた釜焼き鶏のチャーハン
- ・なめらか杏仁豆腐
- ・月餅



#### 料理長：田草川 裕（タクサガワ ヒロシ）からのメッセージ

ランチでは北京こだわりの牛挽肉と絹ごし豆腐を使用した豆板醤ベースの麻婆豆腐を。ディナーは寒い土地柄、北京料理の特徴でもあり、日本のしゃぶしゃぶのルーツとされる鍋料理で皆様をお迎えいたします。



ランチコース



ディナーコース

◆ホテル日航大阪 中国料理「桃李」TEL.06-6244-2455（直通）

**ランチコース 食べる天然サプリ『彩食健美（さいしょくけんび）』 11:30～14:30**

- ・前菜三種盛り合せ
- ・白菜と干し海老のとろみスープ
- ・点心二種盛り合せ
- ・海老・やり烏賊と季節野菜の天然塩炒め
- ・自家製やわらか豆腐の土鍋入り麻婆豆腐“桃李風”
- ・白飯・ザーサイ
- ・アサイー入りシンガポール風お汁粉

**ディナーコース『桃源美華（トウゲンメイファー）』**

**17:30～21:30（ラストオーダー21：00）**

- ・広東名物焼物入り前菜盛り合せ
- ・絹笠茸と菊菜のふかひれスープ
- ・海鮮二種と彩り野菜の雪菜風味炒め
- ・北海道産帆立貝柱の煎り焼き珊瑚風蟹肉あんかけ
- ・国産牛ほほ肉とコラーゲンたっぷりアキレス腱のピリ辛煮込み土鍋仕立て
- ・中華アンチョビとひじきの特製炒飯
- ・紹興酒風味の中国風ブリュレ

**料理長：岸沢 政実（きしざわ まさみ）からのメッセージ**



ランチには熱々の飲茶と体の中からあたたまる桃李自家製豆腐を使った「麻婆豆腐」を、ディナーにはコラーゲンたっぷりの牛肉の煮込みをご用意して、お待ちしております。



ランチコース



ディナーコース

◆シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」TEL.06-6773-1274（直通）

**ランチコース～さらなる美しさを～『美麗飲茶膳（びれいやむちゃぜん）』 11:30～14:30**

- ・三種冷菜盛り合せ（白菜の甘酢、蒸し鶏山椒、鯛の燻製）
- ・サツマイモのクリーミースープ 紅花添え
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め物
- ・大根餅
- ・海老焼売二種セイロ蒸し
- ・本格四川麻婆豆腐
- ・白飯、お漬物
- ・紅茶ゼリー フルーツカクテル
- ・胡麻団子の揚げ小菓子
- ・ポカポカハーブティー

**ディナーコース『美麗彩花（びれいさいか）』 17:00～21:30**

- ・四種冷菜盛り合せ（くらげ、蒸し鶏、焼豚、白菜の甘酢）
- ・蟹肉入りふかひれコーンスープ
- ・牛フィレ肉のオイスターソース炒め物
- ・鶏手羽餃子の揚げ物料理 サラダ添え
- ・小籠包
- ・鮫鱈の土鍋煮 ピリ辛スープ
- ・干し海老入り五目炒飯
- ・本日のデザート



**料理長：尹 東成（いん とうせい）からのメッセージ**

ランチには本場四川の麻婆豆腐や点心、甘みと旨味たっぷりの野菜とポカポカハーブティーを、ディナーには寒い季節にたまらないピリ辛の鮫鱈の土鍋煮や牛肉、魚介類をふんだんに盛り込んだメニューをご用意して、皆様のお越しをお待ちしております。



ランチコース



ディナーコース

6. その他

協 賛：アサヒビール、永昌源、トーホーフードサービス、南日本商事、モリヨシ、リーフィッ  
シュ・スティーロ（順不同）

以上

ニュースリリースはメールでもお届けいたします。また画像をご希望の方は下記担当者までお知らせ  
ください。

このリリースに関するお問い合わせ先

〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55  
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部  
担当/寺川

TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-1097

E-mail：m-terakawa@osaka.miyakohotels.ne.jp