

2014年1月10日

報道関係各位

大阪・兵庫・京都
JALホテルズ・ANAクラウンプラザホテル・都ホテルズ&リゾート
「最強中華2014 三都 春のシェフバトル」
～中国料理の広がり原点ともいえる保存食を使って、
みなさまの『美と健康』を応援します～

大阪、兵庫、京都にある、JAL ホテルズ、ANA クラウンプラザホテル、都ホテルズ&リゾートの9ホテルでは、平成26年1月15日(水)～3月31日(月)までの間、中国料理レストラン共同企画『最強中華2014 三都 春のシェフバトル』を開催いたします。

平成2010年2月に産声をあげた本企画は、中国料理を食べ比べていただく共同企画『最強中華大阪市内ホテルの競演』として、大阪市内の4 ホテルからスタートし、これまで多くのお客様、特に女性のお客様から絶大なる支持を受け、おかげさまで今回9 回目を迎えることになりました。

第9 回となる今回は、兵庫と京都にもその輪を広げ、三都・9ホテルのシェフが古来より中国食文化に根付いている「医食同源」の思想に基づき、中国料理に欠くことのできない保存食を使ったランチ(共通価格お一人様 2,800円)とディナー(共通価格お一人様 8,000円)をご用意し、春のシェフバトルを繰り広げ、皆様の「美と健康」を応援します。

また9ホテルのシェフのこだわりと味を巡る「グルメスタンプラリー」も開催。集めたスタンプの数に応じて、ホテル共通ランチ券をプレゼントいたします。



本企画イメージ画像

【名称】大阪・兵庫・京都

JAL ホテルズ・ANAクラウンプラザホテル・都ホテルズ&リゾート

中国料理レストラン共同企画

『最強中華2014 三都 春のシェフバトル』

【開催期間】2014年1月15日(水)～3月31日(月)

【料金】ランチ お1人様 2,800円(9ホテル共通)

ディナー お1人様 8,000円(9ホテル共通) ※2名様より承ります

※料金にはサービス料・税金が含まれます。

【メニュー】別紙、各店舗メニューをご参照ください。

※各店舗のイチオシメニューには(★)印を記載しています。

※メニュー内容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。

※写真はすべてイメージです。 ※ディナーはお2名様より承ります。

※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】

JAL ホテルズ

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)

ANAクラウンプラザホテル

ANAクラウンプラザホテル大阪 中国料理「花梨」(大阪)

ANAクラウンプラザホテル神戸 中国レストラン「蘇州」(兵庫)

都ホテルズ&リゾート 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ツク 中国料理「彩苑」(兵庫)

ウェスティン都ホテル京都 中国料理「四川」(京都)

新・都ホテル 中国料理「四川」(京都)

【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。(お1人様 1枚)。期間中、各ホテルの「最強中華」メニュー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つ押印します。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。

5 ホテル賞 ホテル共通ランチ券1枚プレゼントもしくはラリー続行

9 ホテル賞 ホテル共通ペアランチ券プレゼント

【協賛】アサヒビール株式会社、株式会社永昌源、国分株式会社、株式会社メルキュール、花王株式会社、リーフィッシュスティーロ株式会社、森製麺工場(有限会社モリヨシ)

実施概要

■ホテル日航大阪 中国料理「桃李」メニュー

ランチ「彩食健美」11:30～14:30

海老とくらげの冷菜

ワンタン入リスープ

蟹のグラタン 花捲添え

桃李おすすめ酢豚 ライチの香り(★)

ラブヨー(豚干し肉)の炒飯

腐乳プリン

さんざし茶



ランチ「彩食健美」

ディナー「桃源美華」17:30～21:30 (LO 21:00)

アミューズ(クリームチーズとレーズン・ピーカンナッツの飴焼き)

前菜盛り合わせ

ピータンと白菜・ふかひれ姿の蒸し煮スープ

大海老の紅麴炒め

牛すじ肉のピリ辛 中華風シチュー(★)

撈麵(和えそば)

腐乳プリン

ウーロン茶ケーキ ドライフルーツ入り



ディナー「桃源美華」

■料理長 井口正彦からのメッセージ



「桃李」では、医食同源に基づきながら食材を最大限に活かし、新たな趣向を凝らしたからだにやさしい“癒しの逸品”を提供。ランチではライチの酢豚、ディナーでは洋食の定番であるシチューを中華風にアレンジいたしました。保存食では腊肉(ラブヨー)を使用。秋から冬、豚が肥える時期に、冬の保存食として各家庭で作られた食材を炒飯でお召し上がり下さい。

【ご予約・お問い合わせ】

ホテル日航大阪 3F 中国料理「桃李」

大阪市中央区西心斎橋1-3-3 TEL 06-6244-2455 (直通)

ホテル日航大阪へ取材のお問い合わせ先

ホテル日航大阪 マーケティンググループ

金本 和恵

TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748

E-mail kanamoto.ka@hno.co.jp

■ホテル日航姫路 中国料理「桃李」メニュー

ランチ「桃源郷～健美～」11:30～14:30 (LO 14:00)

ピータンと豆乳パンナコッタ カクテル仕立て 生姜醤油
大根餅とトントロの巾着春巻 紅芯大根マヨネーズ
十種類の乾燥野菜を超軟水で煮出したベジタブル佛跳牆
大豆ミートを詰めた娃娃菜の柔らか蒸し 干し貝柱あんかけ
桃色吐息バラ肉の黒酢酢豚 筍の天ぷらを添えて(★)
コラーゲンゼリー入り XO 醤のお粥
黒ウーロン茶ムース



ランチ「桃源郷～健美～」

ディナー「西太后～美麗～」17:00～21:30 (LO 21:00)

皮霜造りにした鯛の広東風お刺身 コラーゲン醤油
衣笠茸とふかひれ姿の煮込み
海の幸と松の実の塩麴炒め レタス包み
乾燥と発酵、二種類の大豆を使った海老と帆立の料理(★)
国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め 香り葱とオクラ添え
干し海老と搾菜の煮込みそば
黒ウーロン茶ムース
中国菓子



ディナー「西太后～美麗～」

■料理長 森重 新二郎からメッセージ



保存食をテーマに、ピータン、乾燥野菜、衣笠茸や塩麴、醗酵大豆を取入れ、素材の持ち味を活かしたメニュー構成に。酢豚には姫路ブランド豚「桃色吐息」を使用。発酵調味料のもろみ酢、黒酢をブレンドした特製ソースはやみつきに。JR姫路駅を南に徒歩1分のロケーションで、皆様のお越しをお待ちいたしております。

【ご予約・お問い合わせ】

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 番 TEL 079-224-4113(直通)

ホテル日航姫路へ取材のお問い合わせ先

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

■ホテル日航プリンセス京都 中国料理「翡翠苑」メニュー

ランチ「彩京美人」 11:30～14:30

六種冷菜盛り合わせ

ふかひれと山海の幸入り金華ハムスープ(★)
野菜の湯葉巻き 蟹肉あんかけ 干し生姜添え
パリパリ春巻き
干し大根と黒酢のやわらか酢豚
牛すじ肉と水菜のピリ辛平麺煮込み
デザート三種盛り合わせ



ランチ「彩京美人」

ディナー「京味満菜」 17:30～21:00

翡翠苑特製冷菜盛り合わせ

ふかひれ姿入り干しエノキと干し生姜の蒸しスープ
白身魚と京豆腐の紅麴蒸し
仔牛の山査子黒胡椒ソース(★)
アワビ、なまこの古式煮込み
海老とドライトマトのチリ平麺
最強デザート盛り合わせ



ディナー「京味満菜」

■料理長 大石岩男からメッセージ



『医食同源』に基づきながら、伝統のなかにも新しい味を取り入れたお料理の数々を京都らしいコース仕立てでお召しあがりいただきます。また、豊かな地下水脈から汲みあげた京の天然水を使用、繊細な味といっばいに広がるおいしさの余韻をお楽しみください。

【ご予約・お問い合わせ】

ホテル日航プリンセス京都 2F 中国料理「翡翠苑」
京都府京都市下京区烏丸高辻東入 TEL 075-342-2167(直通)

ホテル日航プリンセス京都へ取材のお問い合わせ先

ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部

中川成子・懸樋 則之

TEL 075-342-2294 FAX 075-342-2411

E-mail nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp

【ホテル日航大阪】

大阪のメインストリート 御堂筋に面し、地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」⑧号出口に直結。観光・ショッピング・ビジネスの拠点として好立地なホテルです。

御堂筋のイチョウ並木の眺めを楽しめるレストランやラウンジがございます。

所在地：〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

TEL:06-6244-1111

URL: <http://www.hno.co.jp>

【ホテル日航姫路】

世界文化遺産・姫路城に代表される播磨の伝統と文化の中核都市、姫路。その中心、JR 姫路駅前に位置しビジネスおよび観光の拠点として幅広くご利用いただけるホテル。最上階のバーラウンジは姫路城を中心とするパノラマビューで人気のスポットです。

所在地:〒670-0962 兵庫県姫路市南駅前町100番

TEL:079-222-2231 FAX:079-224-3731

URL:<http://www.hotelnikkohimeji.co.jp>

【ホテル日航プリンセス京都】

京都の中心・四条烏丸に近接し、ビジネスや観光に便利な立地。客室数216、4つのレストランとバー、宴会場などを併設。

地下鉄四条駅5番出口より徒歩約3分またはJR京都駅烏丸中央口より車で約5分とアクセスもよく、錦市場や先斗町、祇園も徒歩圏内です。

所在地/〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入ル

TEL:075-342-2111

URL:<http://www.princess-kyoto.co.jp/>

このリリースに関するお問い合わせ先

「最強中華2014 三都 春のシェフバトル」実行委員会 広報担当 (JALホテルズ)

■ホテル日航大阪 マーケティンググループ 金本 和恵

TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748

E-mail kanamoto.ka@hno.co.jp

■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

■ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部 中川成子

TEL 075-342-2294 FAX 075-342-2411

E-mail nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp