

ALIVILA STYLE

JALホテルズ 4ホテルコラボレーションディナー

COLLABORATION DINNER



JALホテルズ共同企画

中国料理“味の達人”

札幌、京都、大阪、沖縄のJALホテルズ4料理長による味わいの饗宴をお楽しみください。

メニュー	鳥らっきょうの甘酢漬けと パインボークの生ハム入り冷菜盛り合わせ	ホテル日航アリビラの一品
	海の幸とジャガイモの湯菜包み蒸し フカヒレの餡をかけて	JRタワーホテル日航札幌の一品
	海老と帆立の野菜炒め シュリンプオイル仕立て	ホテル日航プリンセス京都の一品
	牛肉のハニーペッパーソース	JRタワーホテル日航札幌の一品
	河豚と冬野菜のピリ辛仕立て	ホテル日航大阪の一品
	道頓堀焼きそば	ホテル日航大阪の一品
	ココナッツムースの求肥包み ちんすこうアイス	ホテル日航アリビラの一品

※各ホテルの自慢のメニューレシピを基に再現いたしますが多少アレンジが加わります、ご了承ください。

- 期間 2014年11月1日～11月30日
- 時間 18:00～21:30(L.O.21:00)
- 場所 中国料理 金紗沙
- 料金 6,500円

※表示料金は、税金・サービス料込の料金です。
※掲載情報は、天候や仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。

CHINESE RESTAURANT
KINSHASA

金紗沙



ホテル日航プリンセス京都
「翡翠苑」料理長
大石 岩男



JRタワーホテル日航札幌
中国料理 料理長
宥城 伸一



ホテル日航大阪
総料理長
井口 正彦



ホテル日航アリビラ
「金紗沙」料理長
星 行宏



ホテル日航アリビラ

ヨミタリゾート沖縄

nikko hotels international