



旭川グランドホテル 中国料理「桃源」1ヶ月間特別イベント

## 9月1日より開催「特別賞味会広東料理フェア」

中国料理「桃源」調理長 踊場孝幸のアレンジ広東料理

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:渡邊洋一郎)では、2014年9月1日(月)～9月30日(火)の期間、館内直営レストラン2F中国料理「桃源」にて、1ヶ月限定の特別イベント「特別賞味会広東料理フェア」を開催いたします。同フェアでは、調理長 踊場が実際に香港各地の様々なレストランを食べ歩き、実際に味わった経験を活かし、踊場独自のアレンジを加え皆様に本格的な広東料理をご提供します。2名様からのご利用で、料金はおひとり様8,000円。追加料金1,600円で48本限定の紹興酒「塔牌」<福(フータオ)>2006年もご用意しております。(いずれも税・サービス料込)



広東料理は四川料理と違い辛味がほとんど無く、食材の持ち味を活かすためにさっぱりとした味付けになっています。そのため今回は特に食材にこだわり、極上フカヒレや高級食材の空芯菜などを使用し、食材の旨味を十分に味わえるコース料理に仕上げました。

さらにコース料理を楽しんでいただけるよう3種類の自家製調味料もご用意。

唐辛子をベースとした「ラージャオジャン 辣椒醬(チリソース)」、「ラージャオユ 辣椒油(ラー油)、最高の調味料と名高い「XO醬(エックスオージャン)の日本でも馴染みのある調味料で、お好みの味付けにしてお楽しみいただけます。

デザートには香港発祥の「マンゴッドンブーティン 芒果凍布甸(マンゴープリン)、ポルトガルから伝わりマカオの代表的なスイーツとなった「ファンジンアオメンダンター 黄金澳門蛋撻(マカオ式エッグタルト)を含む女性に人気の全3種類をご用意しました。

調理長 踊場のオリジナリティが加わった本格的広東料理のフルコースを是非、この機会にご賞味ください。

『**広東料理フェア**』

■開催日：2014年9月1日（月）～9月30日（火）

■時 間：17：00～21：00（ラストオーダー 20：30）

■場 所：2F 中国料理「桃源」

■料 金：おひとり様8,000円（税・サービス料込） ※2名様からご利用いただけます。

追加料金1,600円（税・サービス料込）で限定紹興酒「塔牌」<福（フータオ）>2006年をお付けします。 ※紹興酒は単品での販売も承ります。（単品の場合は2,000円で販売）

■予約・お問い合わせ：レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411（9：00～20：00）

## ■メニュー：

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・琉璃甜腰果<br/>カシューナッツのガラス状飴がらめ</li> <li>・皮蛋豆腐<br/>ピータン豆腐</li> <li>・焼味杭州拼盆<br/>広東式焼き物前菜盛り合わせ</li> <li>脆皮燒雞<br/>鶏モモ肉の香り揚げ</li> <li>蜜汁叉焼<br/>蜜焼きチャーシュー</li> <li>焼肉<br/>豚皮付バラのクリスピーロースト</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・紅焼頂裙翅<br/>極上フカヒレの香港風上湯煮込み</li> <li>・彩香粉大蝦<br/>大海老のスパイス炒め桃源スタイル</li> <li>・蒜蓉炒通菜<br/>空芯菜のシャキシャキガーリック炒め</li> <li>・清蒸金目鯛<br/>金目鯛の強火蒸しフィッシュソース</li> <li>・芙蓉蚶炒麵<br/>蟹とトビ子のおんかけ焼きそば</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・香港甜蜜盤<br/>チャイニーズデザートプレート</li> <li>芒果凍布甸<br/>台湾完熟マンゴープリン</li> <li>笑口棗<br/>南乳風味の揚げドーナツ</li> <li>黄金澳門蛋撻<br/>マカオ式エッグタルト</li> <li>・3種の調味料セット<br/>辣椒醬（チリソース）<br/>XO醬（エックスオージャン）<br/>辣椒油（ラー油）</li> </ul> |
|--|---|---|

## ■紹興酒「塔牌」&lt;福（フータオ）&gt;2006年

「ヴィンテージ紹興酒」と言われ一切のブレンドをせず、醸造した物の中から厳選した陳年原酒。深い香りと、豊かな味わいをお楽しみいただけます。

## ■踊場 孝幸（おどりば たかゆき）プロフィール

1986年 旭川玉姫殿（現ベルクラシック）にて調理人としてのキャリアをスタート

1990年 富山の「あるで酒家」で中国人シェフの蔡 利民に師事、上海料理・薬膳料理を修業

1991年 中国料理「高尾」（富山）

1993年 室蘭ゴルフ倶楽部中華レストラン

1994年 旭川グランドホテルの前身、ニュー北海ホテル入社。中国料理「桃源」勤務、現在に至る。

資 格：中国料理専門調理師

受賞歴：2003年 第40回北全調調理コンクール中国料理部門 金賞

2005年 第3回ヨーロッパワインを楽しむ中国料理コンクール 準グランプリ・シエリー賞

2006年 第6回青年調理師の中国料理コンクール 介部門 銅賞

2009年 （公社）日本中国料理協会 会長表彰 技能功労賞

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル 広報・マーケティング担当 長門 泰之

E-mail：yasuyuki.nagato@asahikawa-grand.com TEL：0166-24-3124（ダイヤルイン）FAX：0166-22-1744