



2016年8月1日(月)～9月30日(金) 中国料理「桃源」で開催

中国の三大珍味と北海道産食材を味わう 「特別賞味月間」

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:山田芳之)の中国料理「桃源」(2階)では、2016年8月1日(月)～9月30日(金)の2ヶ月間、中国の三大珍味と北海道産食材を味わう「特別賞味月間」を開催いたします。

かんか
乾貨と呼ばれる代表的な三大珍味(干し鮑、フカヒレ、海燕の巣)と、北海道産牛フィレ肉や鶏独特の臭みがなくコラーゲンたっぷりの知床鶏など、北海道産食材を取り入れたコース料理「中国三大珍味を味わう乾貨席」(10,000円)をディナータイム限定でお届けいたします。※料金は税金・サービス料込。2名様より。



「中国三大珍味を味わう乾貨席」 概要

【期間】 2016年8月1日(月)～9月30日(金)

【場所】 中国料理「桃源」(2階)

【営業時間】 17:00～21:00 (LO. 20:30)

【料金】 おひとり様 10,000円(2名様より)

【ご予約・お問い合わせ先】

レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9:00～20:00)

■中国料理「桃源」(2階)

特別な日や接待にもご利用いただける貴賓室をはじめ、小グループから20名様まで対応可能な個室を完備。四川料理を中心に、本格的かつオリジナル溢れる中国料理をご堪能いただけます。

- ・おすすめ中国茶(高山茶)
- ・ピリ辛ピーナッツとピーカンナッツのガラス状飴がらめ
- ・本日の五味五色冷菜盛り合わせ
くらの葱ソース和え/四川風よだれ鶏/広東チャーシュー/小茄子の茶巾と揚げピータンの香味ソース/蟹と枝豆のゼリー寄せ/ブチトマトの杏露酒漬けと季節野菜
- ・冬瓜と白きくらげ、フカヒレのスープ 海燕の巣添え
- ・オマール海老と北海道産 知床鶏手羽の四川唐辛子炒め
- ・岩手県産干し鮑のオイスターソース煮込み
グリーン野菜を添え
- ・お口直しのライチのグラニテ
- ・北海道産牛フィレ肉の煎り焼き
中国野菜のガーリック炒め添え
- ・ズワイ蟹入り卵白あんの伊府麵仕立て(北海道産米粉麵使用)
- ・本日のおすすめデザートプレート二種盛り合わせ

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 マーケティング部 広報・マーケティング 中山 仁美

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

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。