

～ ホテル イースト21東京 開業20周年 ～

中国料理 桃園  
ふかひれづくしの豪華『ふかひれランチ』を販売

【2012年10月1日～31日の期間限定】



ホテル イースト21東京 ～オークラホテルズ&リゾーツ～(東京都 江東区 総支配人:小川 矩良)は、2012年10月1日(月)～31日(水)までの期間、中国料理 桃園のランチタイム(11:30～14:30)にて、ふかひれづくしの『ふかひれランチ』を販売いたします。

『ふかひれランチ』は、高級食材のふかひれをデザート以外のすべての料理に使用した、豪華なランチです。ニンニク辛しを和えたつぶ貝と帆立貝にミニふかひれを添えた前菜、銀ダラにふかひれを巻いたミルク鍋。メインは、「ふかひれ姿あんかけご飯」または「ふかひれ姿入りつゆそば」より、お好みよりお選び頂けます。デザートは桃園でも人気の高い、杏仁豆腐をご用意しました。料金は¥2,625-(サービス料込み¥2,887-)のリーズナブルな価格で提供いたします。

ぜひこの機会に、高級食材「ふかひれ」を心行くまでご堪能ください。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔  
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520  
sakamoto\_y@hotel-east21.co.jp

## 《ふかひれランチ詳細》

【店舗】 『中国料理 桃園』(2階)

【期間】 2012年10月1日(月)～2012年10月31日(水)

【時間】 11:30～14:30(ランチタイム)

【料金】 ¥2,625- (サービス料込み¥2,887-)

【メニュー】

◇つぶ貝・帆立貝のニンニク辛しあえ ミニふかひれ添え

◇銀ダラのふかひれ巻き ミルク鍋

◇ふかひれ姿あんかけご飯 または ふかひれ姿入りつゆそば

◇特製なめらか豆腐 ぶどう風味

【お客様のお問合せ・ご予約】03-5683-5712(中国料理 桃園 直通)



【ふかひれ姿入りつゆそば】



【中国料理 桃園】



中国料理「桃園」料理長

中川 俊勝 *Toshikatsu Nakagawa*

開業時の京王プラザホテルで修行時代を過ごし、周 富徳氏、譚 彦彬氏らに師事。後、同ホテルの黄金時代を築く。

北京における中国料理表演大会に周 富徳氏の推薦を受け唯一の日本人として参加。中国全土から参加の代表100人と競い、見事日本人として初めて第3位に入賞。

冷菜から焼物、温菜とオールラウンドにこなし、特に前菜の併盤(ピンバン)は日本一との評価も高い。テレビにも多数出演。

ホテル イースト21 東京 ～オークラホテルズ&リゾーツ～

■所在地: 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■客室数: 404室

■代表者: 総支配人 小川 矩良

■アクセス: 地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。

■ホテル開業日: 1992年9月12日

東京駅より車で約15分。



オークラホテルズ & リゾーツ

ホテル イースト21東京



〒135-0016 江東区東陽6-3-3

TEL:03-5683-5683 www.hotel-east21.co.jp