

‘赤’で表現する華やかな秋
中国料理マラソン2019 アジアの定番食材タピオカも。
大阪府下5ホテル中国料理レストラン共同企画 9月1日(日)～11月30日(土)

大阪府下5ホテル（シェラトン都ホテル大阪、ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺、ホテル・アゴーラ大阪守口、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港）の中国料理レストランは、共同企画として「中国料理マラソン2019 ～食べるマラソンコース『MADAM RUN』～」を9月1日（日）～11月30日（土）に開催します。



当企画は、大阪府内の異なるブランドの複数のホテルの中国料理レストランがタッグを組んで行う共同企画で、あらかじめ設定した共通のテーマに沿って、それぞれのランチメニューを提供します。2011年にスタートし、今年は5ホテルが参画する9回目の開催です。今回は、華やかで元気が出る中国料理のイメージを‘赤’の色味で表現します。さらに、大ブームのアジアの定番食材‘タピオカ’を使ってデザートを考案しました。各レストランの料理長のアイデアとオリジナリティを盛り込んだ期間限定のランチを、マラソンするように回って食べ比べするのも楽しみ方のひとつです。

5ホテルの多彩なメニューを召し上がった方にお渡しするカードにスタンプを集めると、ランチ券をプレゼントする「スタンプラリー」も実施します。

参画ホテルは、中国料理を通して皆様の美と健康を応援します。

各レストランの試食取材を承ります。記載の各ホテル担当者までお問合せください。

名 称： 大阪府下 5 ホテル中国料理レストラン共同企画
「中国料理マラソン 2019」～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～

テ ー マ： ‘赤’

開 催 期 間： 2019年9月1日（日）～11月30日（土）

料 金： 1名様 ¥2,827～ ¥3,900

メ ニ ュ ー： 別紙、各店舗メニューをご参照ください。

| | | |
|----------|---------------------|----------|
| 参 画 店 舗： | シェラトン都ホテル大阪 | 中国料理「四川」 |
| | ホテル・アゴーラ大阪守口 | 中国料理「麗花」 |
| | ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺 | 中国料理「龍鳳」 |
| | ホテル日航大阪 | 中国料理「桃李」 |
| | ホテル日航関西空港 | 中華料理「桃李」 |

スタンプラリー： スタンプラリーカードは対象レストランでご用意しています。（1名様1枚）。
期間中に対象メニューを召し上がると、ラリーカードにスタンプを1つ押印、
すべて集めると¥1,500分のホテル共通ランチご利用券を進呈します。

【商品情報に関する表記】

※料金は、税金・サービス料を含む1名様分です。消費税率変更後は変更になる場合がございます。

※メニューは、食材の都合により変更する場合がございます。

※国産米を使用しております。※写真はイメージです。

各レストランの商品情報：

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川

美麗茶膳 ¥3,505 （10/1より¥3,570）

時間 11：30～14：30

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ・ピュアホワイト（白いとうもろこし）のスープ 枸杞の実添え
- ・有頭海老と白葱の炒め
- ・牛肉のピリ辛炒め
- ・花飾りの蒸し物二種
- ・ツナのサラダ にんじンドレッシング
- ・紅花入り中国粥
- ・デザート二種（パステルカラーのタピオカ入りココナッツミルク、
安納芋のココナッツ蒸し菓子）



料理長 津久井 芳章

パプリカや枸杞の実などの赤い食材を、前菜からデザートまで取り入れました。おすすめはココナッツと葱の風味が絶妙な「有頭海老と白葱の炒め」です。デザートはカラフルなパステルカラーのタピオカを入れた、見た目も可愛いココナッツミルクをご用意いたします。

【お問合せ・ご予約】 シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理 四川
大阪市天王寺区上本町6-1-55 TEL 06-6773-1274（直通）

【取材のお問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
大庭 裕子
TEL 06 - 6773 - 6047 FAX 06 - 6773 - 1097
E-mail y-oba@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 中国料理 龍風

旬彩美味コース ￥3,000 (10/1より料金を変更いたします。)

時間 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 15:00 (L.O.14:30) まで

- ・冷菜盛り合わせ
- ・茸入りビーツスープ
- ・イタヤ貝小柱と紋甲烏賊の炒め ザクロソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・三色海老料理 (チリソース、マヨネーズソース、シークワサーソース)
- ・鮭炒飯
- ・タピオカ入り苺ミルク



料理長 岡田 浩

三色のソースで仕上げるカラフルな海老料理はぜひ味わっていただきたい一品。定番のチリ&マヨネーズソースに加え、爽やかな風味が食欲をそそるシークワサーソースの3つの味でご用意いたします。その他、ビーツを使った真っ赤なスープや牛肉の赤ワイン煮込み、タピオカ入り苺ミルクなど全7品の多彩なメニューをお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 2F 中国料理 龍風
大阪府堺市堺区戎島町 4-45-1 TEL 050-3134-5100 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺 オペレーション企画
岩出 美紀
TEL 072-224-6180 (直通) FAX 072-224-6171
E-mail miki.iwade@agoraregency-sakai.com

■ホテル・アゴラ大阪守口 中国料理 麗花

楊貴妃ランチ ￥2,827 (10/1より料金を変更いたします。)

時間 11:00~15:00 (L.O.14:00)

- ・海老とくらげの頭の辛味ソース カクテルサラダ仕立て
- ・蟹の卵入りミニフカヒレスープ
- ・スズキの蒸し焼き パプリカのソース ソフトシェルクラブ添え
- ・牛肉とトマトの沙茶醬炒め
- ・蟹肉あんかけ炒飯 トピコのせ
- ・デザート盛り合わせ (タピオカ入りかぼちゃ布丁、さつまいも胡麻団子、安納芋のココナツ団子、フルーツ)

※11月は、メニュー内容を変更いたします。



料理長 中嶋 博之

テーマの‘赤’に合わせ、海老や蟹料理を取り入れ、パプリカやトマトでも華やかな‘赤’を演出しました。見た目の鮮やかさはもちろん、食欲をそそる色合いは中国料理のイメージにピッタリです。デザートはタピオカはプリンに仕上げました。2種類のぷるぷる食感をお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル・アゴラ大阪守口 1F 中国料理 麗花
大阪府守口市河原町 10-5 TEL 06-6994-1185 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ大阪守口 オペレーション企画
一色 薫
TEL 06-6994-1111 FAX 06-06694-1115
E-mail kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル日航大阪（心齋橋） 中国料理 桃李

彩食健美 ¥3,500

時間 11:30~14:30

- ・前菜盛り合わせ
- ・ビーツのレッドスープ
- ・飲茶（トマトとモッツァレラのもち米焼売、他）
- ・赤い野菜と海老のピリ辛炒め
- ・赤米入り炒飯
- ・タピオカ入りライチミルク

※10・11月は、メニュー内容を変更いたします。



料理長 野崎 修

今回のテーマ食材「赤」の食材を前菜から全ての料理に使用しました。見た目にも鮮やかに情熱みなぎる料理に仕上げています。デザートにはタピオカミルクをご用意。大粒のカラータピオカが入ったさっぱりとしたライチミルクと濃厚なチーズクリームのハーモニーをお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航大阪（心齋橋） 3F 中国料理 桃李
大阪市中央区西心齋橋1-3-3 TEL 06-6244-2455（直通）

【取材のお問合せ】 ホテル日航大阪 マーケティンググループ
鬼村 知恵
TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748
E-mail onimura.to@hno.co.jp

■ホテル日航関西空港 中華料理 桃李

飲茶食べ放題 美食三昧 ¥3,900 (10/1より¥4,000)

時間 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝 11:00~15:00 (L.O.14:30)

- ・海老の竜巻揚げ ドラゴンロール
- ・麻婆茄子焼売
- ・犬鳴きポークを使用した海老焼売
- ・サーモン炒飯
- ・牛肉とトマトのオイスターソース炒め
- ・蟹肉と豆腐の卵白煮込み
- ・紋甲烏賊とカリカリ梅のあっさり炒め
- ・赤ワイン甘酢の酢豚
- ・デザート盛り合わせ など 全30種以上

※10・11月は、メニュー内容を変更いたします。



料理長 北田 利明

今回は女性のお客様に大人気の「ランチ限定『飲茶食べ放題 美食三昧』」に、梅や赤ワインや蟹などの赤い食材を使用した30種類以上の飲茶料理と3種類のタピオカミルクデザートをご用意しております。是非お楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航関西空港 2F 中華料理 桃李
大阪府泉佐野市泉州空港北1（関西国際空港内）
TEL 072-455-1120（レストラン予約直通）

【取材のお問合せ】 ホテル日航関西空港 予約・販売部 マーケティンググループ
横山 雄一郎・李 紅蘭
TEL 072-455-1120 FAX 072-455-1154
E-mail li_honglan@nikkokix.co.jp

各ホテルのタピオカデザート

タピオカ入りライチミルク
ホテル日航大阪



デザート盛り合わせ
ホテル日航関西空港



パステルカラーの
タピオカ入りココナッツミルク
シェラトン都ホテル大阪



タピオカ入り苺ミルク
ホテル・アゴーラ
リージェンシー大阪堺



タピオカ入りかぼちゃプリン
ホテル・アゴーラ大阪守口



本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2019 ～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～
実行委員会 広報担当

ホテル・アゴーラ大阪守口
オペレーション企画 一色 薫
TEL 06 - 6994 - 1111 FAX 06 - 6994 - 1115
E-mail : kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com