

「中国四大料理」をテーマにしたメニューが勢揃い ～中国料理「桃花春」秋のオーダーバイキング～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、中国料理「桃花春」の出来立ての料理が味わえるオーダーバイキングにて、2018年9月1日（土）から11月30日（金）までの期間限定で、日本でもよく知られている「中国四大料理」をテーマにしたメニューを提供いたします。「広東」「四川」「北京」「上海」でそれぞれの地域の特色を生かした料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。



秋のオーダーバイキングイメージ

<秋のオーダーバイキング概要>

- 店 舗：中国料理「桃花春」(14階)
期 間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）
営業時間：ランチ 11：30～15：00 (L.O.14:30)
 ディナー 17：30～22：00 (L.O.21：00) ※土日祝 17：00～
料 金：■ランチオーダーバイキング 「満福午餐」
 ※90分間のご利用(75分間のオーダー制)
 平日 大人 3,600円/シニア 3,240円/お子様 2,160円
 土日祝 大人 4,200円/シニア 3,780円/お子様 2,520円
 ※幼児料金は平日、土日祝共に950円
 ■ディナーオーダーバイキング 「満福晚餐」
 ※120分間のご利用(90分間のオーダー制)
 大人 8,400円/シニア 7,560円/お子様 4,200円/幼児 2,100円

※料金は全て税金・サービス料込み。

※最終入店はラストオーダーの各30分前。

※大人(中学生以上) シニア(65歳以上) お子様(小学生) 幼児(3歳～小学生未満)

お問い合わせ：レストラン予約 078-325-8110 (受付 10：00～21：00)

<「中国四大料理」メニュー例>

- 【広東料理】・・・ 海老と野菜のXO醤炒め／鮭とアボカドのカレー風グラタン／白身魚の中国味噌煮込み など
【四川料理】・・・ 四川風麻婆豆腐／牛肉とごぼうの四川炒め／秋刀魚と茄子の油淋ソース など
【北京料理】・・・ 北京ダック／水餃子／さつまいも入り黒酢豚 など
【上海料理】・・・ 季節野菜の上海蟹味噌餡かけ／中国麩と茸の煮込み／上海風よだれ鶏 など

また、ディナータイムには「フカヒレの醤油煮込み」や「鮑のブラウンソース」などの豪華食材を使用したメニューに加え、さっぱりしたオレンジソースで仕上げた「大海老のカスタードソース風味揚げ オレンジソース」などのディナータイム限定メニューもお楽しみいただけます。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号
広報担当： 仲・柏崎 電話：078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-10