



NEWS RELEASE



hotel nikko tokyo

2011年8月3日

ホテル日航東京 オープンテラスで中国料理を愉しむ期間限定フェア

ヤマチャ  
唐宮飲茶ガーデン「Branchina」開催  
ブランチャイナ

2011年9月30日(金)まで

[http://www.hnt.co.jp/rest/plan\\_578.html](http://www.hnt.co.jp/rest/plan_578.html)

- 本場中国さながらの活気ある飲茶ガーデン(テラス席)がオープン!
- 本格飲茶をワンコインで手軽に愉しめる

ホテル日航東京(東京都港区台場 1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年9月30日(金)までの期間、中国料理「唐宮」において、本場中国の屋台をイメージした唐宮飲茶ガーデン「Branchina(ブランチャイナ)」を開催します。

今回のフェアでは、中国料理「唐宮」横に位置するイエローガーデンに、本場さながらの活気ある空間をご提供いたします。ドリンク、フード共にワンコインメニューを豊富にご用意し、「唐宮」の本格ホテル中国料理をお試しいただきやすい価格でご提供いたします。また、大ぶりジョッキのドリンクや限定のスパイスフードなどをご用意し、平日は仕事帰りに同僚と、週末はご家族やご友人とお愉しみいただける空間となっています。



## ■唐宮飲茶ガーデン「Branchina(ブランチャイナ)」概要

期間：9月30日(金)まで

時間：17:30～21:30 (ラストオーダー)

場所：2F 中国料理「唐宮」 イエローガーデン

価格：料理1品 500円～1,000円

ドリンク1杯 500円

※表示料金は消費税・サービス料込み。

内容(一例)：

<ワンコインフード&ドリンクメニュー>

前菜	枝豆山椒風味、クラゲの冷菜、ピータン豆腐、よだれ鶏、窯焼きチャーシュー 牛アキレスの酢味噌和え
点心	海老餃子(2個)、ふかひれ餃子(2個)、蕻入り餃子(2個)、豆腐しゅうまい(3個) 干し貝柱しゅうまい(3個)、春巻(2個)、チーズ春巻(2個)、カレー春巻(3個)、 鶏手羽先のスパイシー揚げ(2個)、大根餅(2個)、トマト饅頭(2個)、クリーム饅頭(2個) 牛スジのピリ辛煮、蒸し餃子(海老、ニラ、ふかひれ)、焼売(干し貝、豆腐)
麺飯	葱とチャーシューのつゆそば、四川風タンタンメン、ソース焼きそば、中華風焼きうどん 五目チャーハン

<料理長おすすめ>

唐宮特製スパイスフード

チキン、イカ、海老と野菜をさっくりと揚げ、唐宮特製のスパイスをまぶした料理長おすすめの一品  
2種類のスパイスよりお選びいただきます(唐辛子とガーリック/生姜風味塩味)

<ツーコインフード>

海老のチリソース石焼ご飯、鶏肉のピリ辛炒め石焼ご飯

<ドリンク>

サントリージョッキ生、サントリー角ハイボール、ジントニック、カンパリソーダ、梅酒  
杏露酒、マッコリ、古越龍山「金龍」グラス、烏龍茶、マンゴージュース、ジンジャーエール

ご予約・お問合せ先：中国料理「唐宮」 Tel:03-5500-5709

## ■ホテル日航東京概要

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 塚田 忠保

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：452室 (全室バルコニーつき)

アクセス：

東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩10分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行(所要時間5分～10分)。

