

HNO2011-037

2012年1月27日

香港一級点心師を迎えて、五感で楽しむ飲茶ランチコース
中国料理 桃李「香港式飲茶フェア」開催！

今年秋、開業30周年を迎える大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、総支配人：秋月 清二）の中国料理「桃李」（広東料理、席数：120席）では、2月1日（水）～29日（水）の期間、「香港式飲茶フェア」を開催いたします。

『飲茶』（やむちゃ）は、点心とともに中国茶をいただくスタイルの総称ですが、本場中国では朝・昼・夜と24時間、多彩なスタイルで気軽に楽しまれています。今回のフェアでは、本格飲茶ランチコース（お一人様¥5,200）をご用意。なかでも季節の野菜とともに蒸籠で蒸しあげた色とりどりの点心は料理長自慢の一品です。また、味の薄い点心から除々にしっかりした味の点心、そしてボリュームのある点心へと、本場香港の新旧飲茶スタイルを盛り込んでいるのもこだわりのポイントです。

さらに、2/10（金）～2/12（日）は、香港出身で、現在ホテル日航新潟の点心シェフとして活躍中の林 年彪（りん ねんぴょう）を招聘し、点心づくりのデモンストレーションを行ないます。日本でも稀少な香港一級点心師 林シェフのあざやかな技を間近でご覧いただけます。



林 年彪（りん ねんぴょう）
 大阪、金沢、東京、熊本の各 JAL ホテルにて点心を教授。2003年5月のホテル日航新潟開業より中国料理「桃李」副料理長。「飲茶ランチバイキング」大ヒットに大きく貢献。香港一級点心師。

◇「香港式飲茶フェア」イベント概要

開催期間／2月1日（水）～29日（水）

開催店舗／3階 中国料理「桃李」 営業時間 11:30～14:30 17:30～21:30 (L.O.21:00)

販売価格／ランチ限定コース お一人様 5,200円（サ・税込み） *2名様より承ります。

メニュー内容／冷菜、香りの揚げ物、飲茶、土鍋仕立ての煮込みそば、デザート

*飲茶アラカルトメニューも豊富にご用意しています。

◇ホテル日航新潟点心シェフ 林 年彪（りん ねんぴょう）デモンストレーション

2/10（金） 夜 17:30・18:30・20:00

2/11（土）・2/12（日） 昼 11:30・12:30・13:30 夜 17:30・18:30・20:00 各30分

◇お客様からのご予約・お問い合わせ／ホテル日航大阪「桃李」 TEL.06-6244-2455（直通）

◇報道関係の方からのお問い合わせ／ホテル日航大阪 広報担当 鬼村（おにむら）または金本まで
 直通 TEL.06（6244）0747