

2011-021

2011年8月5日



東北の地で被災された方々へ、関西からのメッセージ

ささえよう日本
関西からできること

大阪市内8ホテル共同企画

「大阪中国料理マラソン」初開催！

～ 中国料理はみなさまの美と健康を応援します ～



大阪・心齋橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心齋橋 1-3-3:総支配人 秋月清二)は、平成23年8月15日(月)から10月31日(月)までの期間、大阪市内の8ホテル【シェラトン都ホテル大阪(大阪府天王寺区)、帝国ホテル大阪(同北区)、ハイアットリージェンシー大阪(同住之江区)、ホテルグランヴィア大阪(同北区)、ホテル日航大阪(同中央区)、ホテルニューオータニ大阪(同中央区)、ホテル阪急インターナショナル(同北区)、リーガロイヤルホテル(同北区)】の中国料理レストランと、『大阪中国料理マラソン』～中国料理はみなさまの美と健康を応援します～というテーマで初の共同企画を開催いたします。

3月11日に発生した東日本大震災後、大阪では4月にあべのマーケットパーク キューズモール、5月に大阪ステーションシティがグランドオープンしました。さらに10月30日「大阪マラソン2011」初開催など、大阪からの景気回復への期待が高まっています。

そこで、この秋の「大阪マラソン2011」を応援しようと、大阪市内8ホテルの中国料理レストランが初めてタッグを組み、この夏から秋にかけて共同企画『大阪中国料理マラソン』～中国料理はみなさまの美と健康を応援します～を開催する運びとなりました。中国料理ならではの「医食同源」に基づいた各シェフ自慢の料理で、夏バテを回復するだけでなく、大阪から日本を元気にすることを目的としています。

企画にあたっては、『夏バテ・夏の疲れに効き、運動のための体作りにもうれしいメニュー』を共通テーマとして、8人の料理長が趣向を凝らし、ランチメニュー（共通価格 お一人様 3,500円）、ディナーメニュー（共通価格 お一人様 10,000円）を提供します。

また、本企画は大阪商工会議所の「ささえよう日本 関西からできること」プロジェクトに参画しています。期間中は、8つのホテルをつなぐルートをマラソンコースに見立てた「スタンプラリー」を開催します。集めたスタンプの数に合せ 8 ホテル共通ランチ招待券などのお楽しみプレゼントを多数ご用意します。この「スタンプラリー」により、各レストランの認知度強化と大阪市内への相互集客のための回遊策を図ります。

中国料理「桃李」のメニュー詳細は次の通りです。



ランチ ～食べる天然サプリ～『彩食健美』 11:30～14:30

- ・小さな彩りおつまみ
- ・くらげのサラダ 三種の健康ドレッシングと共に
（美白マンゴー・ビタミンほうれん草・美肌仙草）
- ・鮮魚と野菜のとろみスープ（たっぷりコラーゲン）
- ・つぶ貝の器入りカレーグラタン（カレーで食欲増進）
- ・黒酢と山形県産豚肉の特製酢豚（体にやさしく疲労回復）
- ・宮城県と岩手県産十二穀米を使った海鮮入り炒飯
（米油を使用、ライトでサクッとした仕上がり、食物繊維豊富な十二穀米）
- ・腐乳プリン（血液サラサラ消化をたすける）



ディナー ～食べて幸せ～『桃李美彩』 17:30～21:30（ラストオーダー21:00）

- ・ビタミンA・鉄分を含むフォアグラ・ピータンのコラボレーション
- ・食欲増進 秋の彩り前菜盛合せ
- ・家鴨の皮料理（北京ダック）胡麻入り特製味噌と共に
- ・コラーゲンたっぷりふかひれの薬膳スープ
- ・大根餅の蒸しもの 三種海鮮添え ～炭水化物でお餅パワー～
- ・紅麹入り山形県産豚バラ肉の煮込み ～コレステロールの低下効果に～
- ・宮城県と岩手県産十二穀米入り健康炒飯
（米油を使用、ライトでサクッとした仕上がり、食物繊維豊富な十二穀米）
- ・デザートプレート ～青森からの便り～



料理長：井口 正彦（いぐち まさひこ）からのメッセージ

夏バテ防止や疲労回復や美肌にも、また大阪マラソンにチャレンジされる方にも、是非召し上がっていただきたい特別コースです。

広東料理の枠を越え、元気になるメニューをお楽しみください。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 中国料理「桃李」 直通 TEL.06(6244)2455

【ホテル日航大阪について】

1982年9月4日開業。客室643室、直営レストラン・バーラウンジ10店舗を備える、大阪ミナミ 心斎橋のランドマークホテル。7/1より帝塚山学院大学とのコラボスイーツ開発第1弾として、新感覚の『エクレア』を発売。

報道関係各位からのお問い合わせ先 マーケティング室 鬼村(おにむら)または岩名まで
直通 TEL.06(6244)0747 にて承ります。