

2012-040

2013 年 3 月 13 日

【ホテル日航大阪】
鉄人が帰って来た！ 中国料理「桃李」
初代料理長 梁 樹卿^{りょう じゅきょう}フェア開催



大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋、総支配人：ジャン W マーシャル）のレストラン 中国料理 桃李では、4 月 12 日（金）～21 日（日）の期間、ホテル開業時から初代料理長として、大阪における中国料理レストラン発展に寄与、料理対戦番組にも出演し勝利した経歴を持つ中国料理の鉄人 梁 樹卿（りょう じゅきょう）フェアを開催します。

梁 樹卿は、ホテルオークラ初代中国料理総料理長 伍貴倍（ご きばい）氏に師事し、1982 年ホテル日航大阪 中国料理 料理長、1995 年ホテル日航東京中国料理 料理長を経て、今回、18 年ぶりに再び大阪の地で、その繊細なるメニューの数々を披露します。

梁 樹卿（りょう じゅきょう）について

1942 年横浜・中華街に生まれる。20 歳で料理に目覚め、料理界へ。ホテルオークラ初代中国料理総料理長 伍 貴倍（ご きばい）氏に師事。

広東料理を基本としながらも探究心溢れる独自の梁 樹卿の料理の世界を持ち、新しいものを次々と取り入れるさまは、“広東料理の開拓者”と呼ばれることも。

器用な手さばきで仕上げる人参や大根を使った龍や鳳凰などの彫り物、瓜などの装飾とも見まがう見事な彫り物も皿の上に繰り広げられ、芸術的な料理を提供することで定評。

1982 年ホテル日航大阪開業より中国料理「桃李」料理長

1995 年ホテル日航東京開業より中国料理「唐宮」料理長

1998 年フジ TV「料理の鉄人」出演 延長戦対決の末、勝利

現在は、ホテル日航大阪 中国料理桃李特別料理アドバイザー、東京、大阪の調理師専門学校及び料理教室講師として活躍中。

■【「鉄人が帰って来た！桃李初代料理長 梁 樹卿フェア」概要】

開催期間：2013年4月12日(金)～4月21日(日)

時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30（ラストオーダー21:00）

■ ランチコース ¥5,200

- ・桃李特製盛り合せ前菜
- ・蟹肉とグリーンピースのふかひれスープ
- ・肉詰め茄子の揚げもの オリエンタル風味
- ・海鮮二種とアスパラガスのあっさり炒め
- ・赤ワイン風味の酢豚 フレッシュフルーツ添え
- ・中国腸詰めと雑穀米の焼飯
- ・アボカドソースのパフェデザート



■ ディナーコース ¥9,990

- ・桃李特製盛り合せ前菜
- ・ふかひれの姿煮 蟹の卵入りソース
- ・国産牛フィレ肉の黒胡椒炒め 金杯仕立て
- ・桜鯛の蒸しもの 特製ソース
- ・大海老の黒甘酢炒め フレッシュフルーツ添え
- ・自家製釜焼き叉焼細切り入り汁そば
- ・ラズベリープリン



ご予約・お問い合わせ:

中国料理 桃李(とうり)

直通 TEL.06(6244)2455

※上記表示価格には、サービス料及び税金を含んでいます。

【中国料理 桃李(とうり)について】

中庭のある中国の邸宅をイメージし、ノーブル＆モダンをテーマにアレンジした店内。白・黒・ブラウンでシックにまとめた色調、ガラスと和紙の斬新な融合、光と影のコントラストを楽しむライティングが、これまでにないコンテンポラリーな雰囲気を演出。

料理ポリシーは、医食同源に基づき、“食べて健康”。また、ご家庭でも手軽に桃李の味をと、「調味ソース」、フルーツ豆板醤「美華辣醬(メイファーラージャン)」、麻婆豆腐があられに「麻婆あられ」なども創出しています。

【営業時間】

昼食 11:30～14:30 夕食 17:30～21:30(LO 21:00)

**【ホテル日航大阪について】**

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日 昨年開業30周年を迎えました。

所在地 : 542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅⑧号出口直結

施設紹介 : 地上32階、地下4階

客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス＆マーケティング部 広報担当—^{おにむら}鬼村 知恵・金本 和恵

〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋1-3-3

直通TEL. 06(6244) 0747、直通FAX.06(6244) 0748 <http://www.hno.co.jp>