

2013-10
2013年6月10日

【ホテルオークラ神戸・ホテル日航大阪】

共通会員プログラム「One Harmony」の開始を記念して
ホテルオークラ神戸・ホテル日航大阪 「桃の饗宴」 第2弾
両ホテルの中国料理「桃花林」・「桃李」が誇る伝統の味を取り合わせます。
7月1日(月)～31日(水)



ホテルオークラ神戸
桃花林 料理長
池田信次



ホテル日航大阪
桃李 料理長
井口正彦

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:西本克彦)とホテル日航大阪(所在地:大阪市中央区 総支配人:ジャン・W・マーシャル)は、2013年7月1日(月)～31日(水)まで、両ホテルの中国料理「桃花林」と「桃李」によるタイアップイベント「桃の饗宴」を開催いたします。

2010年9月より、オークラ ホテルズ & リゾーツとJALホテルズはパートナーブランドとなり、提携による事業の相乗効果を図ってまいりました。本年4月より新たに、両チェーンの共通の会員プログラムを統合し新会員プログラム「One Harmony」を開始いたしました。これに伴い共通のポイントプログラム、充実した優待特典などにより、これまで以上にホテルオークラグループとしてお客様への利便性・サービスの向上に取り組んでいます。

本イベントは、ホテルオークラ神戸とホテル日航大阪の両ホテルが誇る中国料理をお楽しみいただくことで、ホテルの認知度を高めると共に、グループホテル間の相互利用を促進する機会となることを目的に開催いたします。

本イベントでご用意するお料理は、主菜に両レストランのおすすめ料理全12品から4品をチョイスできるランチコースのほか、各々レストランの自慢の料理や伝統の逸品として長くご好評をいただいている「蟹の玉子入りふかひれスープ」も味わえるディナーコースをご用意。さらに7月6日(土)には、「桃花林」の池田料理長が「桃李」にてお客様をお迎えし、翌7日(日)には「桃李」の井口料理長が「桃花林」に登場します。

また、両レストランおよび両ホテルのバーラウンジにてオリジナル特製カクテル2種をお楽しみいただけるほか、両レストランで販売しているホテルオリジナル商品の相互販売も行います。

共通会員プログラム「One Harmony」の開始を記念して、ホテルオークラ神戸「桃花林」で本メニューご利用いただき会員に入会いただきますと、次回の来店時に使えるワンドリンク券を、ホテル日航大阪「桃李」にて本メニューをご利用いただき会員に入会いただきますと、オリジナル商品(麻婆あられ)を進呈いたします。また、アンケートにお答えいただいた中から抽選で各ホテルの宿泊券やお食事券などをプレゼントします。

詳細は次の通りです。

◇「桃の饗宴」イベント概要

開催期間／ 7月1日(月)～31日(水)
 ランチ 11:30a.m.～2:30p.m.
 デイナー 5:30p.m.～9:30p.m.(LO 9:00p.m.)
 開催店舗／ ホテルオークラ神戸 3階 中国料理「桃花林」
 ホテル日航大阪 3階 中国料理「桃李」
 料金／ ランチコース ￥3,500 / デイナーコース ￥12,000
 特製カクテル ￥1,200 ※両レストラン共通、価格は税・サービス料込

ご予約・お問い合わせ／ホテルオークラ神戸 「桃花林」 TEL.078-333-3526(直通)
 ホテル日航大阪 「桃李」 TEL.06-6244-2455(直通)

ランチコース ￥3,500 ※税・サービス料込
 ○特製前菜盛り合わせ ○五目入りふかひれスープ
 ○北京ダック ○飲茶三種盛り合わせ

※以下の12品より、お好きな4品をお選びいただけます。
 <桃花林おすすめ>
 牛モモ肉と季節野菜の炒め / 帆立貝の自家製XO醤風味
 白身魚の黒豆ソースかけ 中国野菜添え
 特製黒酢風味の酢豚 / ピリ辛 麻婆豆腐
 <桃李おすすめ>
 ホイコーロー / 豚肉と野菜の卵炒め
 小柱とイカのあっさり塩麴炒め / 精進あわびの豆乳ソース煮込み
 牛肉のブラックビーンズ ピリ辛ソース炒め
 <両レストランおすすめ料理>
 海老のチリソース煮 / 季節野菜の炒め



ランチメニューの主菜
 左:桃花林おすすめ料理
 右:桃李おすすめ料理

○デザート五種盛り合わせ
 ○オプションメニュー お一人様¥450(税・サービス料込)追加にて下記より1品お選びいただけます。
 ・サラダ冷麺 ・五目入り炒飯 ・牛肉細切り入り焼そば

ディナーコース ￥12,000 ※税・サービス料込 ※2名様より承ります。
 ○アミューズ <桃花林より> くるみの飴炊き
 <桃李より> ザーサイの唐辛子甘酢漬け
 ○前菜の饗宴 <桃花林より> 骨付き牛カルビのオープン焼 広州の香り
 サーモンの香り焼 青山椒ソースと共に
 <桃李より> 冷製牛しゃぶ 豆腐ソース/精進鮑の特製ソース和え
 ○<桃花林・伝統の一品、桃李・匠の一品>
 蟹の玉子入りふかひれスープ
 ○<桃花林・桃里人気の一品> ずわい蟹の手の揚げ物
 ○<桃李おすすめ> 平貝と季節野菜のあっさり塩麴炒め
 ○<桃花林おすすめ> 特製黒酢風味のスペアリブやわらか煮
 ○たらば蟹肉入り炒飯
 ○デザート5種盛り合わせ



ディナーコース (イメージ)

新鮮果実入り杏仁豆腐
 <桃花林より> タピオカ、ピンクグレープフルーツ入り ココナッツ甜品 / 白玉クレープ巻き一口菓子
 <桃李より> マンゴープリン フルーツ添え / アボカドソースのパフェデザート

特製カクテル 各 ￥1,200 ※税・サービス料込
 ホテルオークラ神戸 「李花林」(リカリン)
 ホテル日航大阪 「ミルキーウェイ ～天の川～」

ホテルオリジナル商品販売・ホテルオークラ神戸
 オリジナルラー油「香辛油」 ￥840(税込) 他
 ・ホテル日航大阪
 フルーツ豆板醤「美華辣醬」 ￥840(税込) 他



左:ホテルオークラ神戸「李花林」
 右:ホテル日航大阪
 「ミルキーウェイ ～天の川～」

■報道関係者の方のお問い合わせ

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

〒542-0086 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>