

2013-22  
2013年8月21日

## 【ホテル日航大阪】

「スタンプラリー」で、からだに嬉しいお料理を6 ホテル食べ歩きリレー！  
料理長たちがタッグを組んで、中国料理で“食の街・大阪”を盛り上げます!!

大阪市内6 ホテル共同企画

## 「第3回 中国料理マラソン」

～ 中国料理は今年も美と健康を応援します ～

【開催期間】平成25年9月1日(日)～10月31日(木)

【参画ホテル】ホテル日航大阪、ANA クラウンプラザホテル大阪  
シェラトン都ホテル大阪、ハイアット リージェンシー 大阪  
ホテルグランヴィア大阪、リーガロイヤルホテル

前列左：ホテル日航大阪 井口正彦

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:ジャン W マーシャル)は、平成25年9月1日(日)から10月31日(木)までの期間、大阪市内の6 ホテル【ANA クラウンプラザホテル大阪(大阪市北区)、シェラトン都ホテル大阪(同天王寺区)、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)、リーガロイヤルホテル(同北区)】とともに共同開催する、『第3回中国料理マラソン』～ 中国料理は今年も美と健康を応援します～を開催いたします。

この企画は、大阪市内6 ホテルの中国料理レストランがタッグを組んで行う共同企画で、平成23年より開催。毎年大変好評をいただき、今年で3回目の開催となります。

今年4月の「グランフロント大阪」街開き、来春の「あべのハルカス」グランドオープンなど、ますます都市としての魅力が増す大阪。そんな大阪の街の“食のシーン”をさらに盛り上げるべく、今年も市内6 ホテルの中国料理レストランが“美と健康”を共通テーマに掲げ、料理長たちが趣向を凝らした、個性と魅力溢れる料理を提供します。

共通テーマ“美と健康”より、レストランごとに設けた「おなか」「肌」「骨」「血行」「活力」「食欲」などのキーワードで、中国料理ならではの「医食同源」の考えに基づいた、ランチとディナーメニューをご用意します。

また、6 ホテルの味とキーワードを巡る「グルメスタンプラリー」も開催。集めたスタンプの数に合わせてもれなくプレゼントする「6 ホテル共通ランチ招待券」のほか、6 ホテルを制覇されたお客様への豪華プレゼントなど、お楽しみプレゼントを多数ご用意しています。

詳細は次のとおりです。

- 【名称】 大阪市内 6 ホテル共同企画「第 3 回中国料理マラソン」  
 ～ 中国料理は今年も美と健康を応援します～
- 【開催期間】 平成 25 年 9 月 1 日(日)～10 月 31 日(木)
- 【料金】 ※記載の料金は、税金・サービス料を含みます。  
 ◆ランチコース :1 名様 3,500 円(5 ホテル共通) ※1 名様よりご利用いただけます。  
 ※ハイアットリージェンシー大阪はランチセット:1 名様 2,500 円
- ◆ディナーコース:1 名様 10,000 円(6 ホテル共通) ※2 名様よりご利用いただけます。
- 【開催店舗】
- |                  |   |
|------------------|---|
| ホテル日航大阪          | 中国料理「桃李」(広東料理)                              |
| ANA クラウンプラザホテル大阪 | 中国料理「花梨」(広東料理)                              |
| シェラトン都ホテル大阪      | 中国料理「四川」(四川料理)                              |
| ハイアットリージェンシー大阪   | 香港点心「XO」(広東料理)ランチのみ<br>広東料理「天空」(広東料理)ディナーのみ |
| ホテルグランヴィア大阪      | 中国料理「北京」(北京料理)                              |
| リーガロイヤルホテル       | 中国料理「皇家龍鳳」(広東料理)                            |

#### 【グルメスタンプラリー】

スタンプラリーカードを開催レストランでご用意しています(1 名様 1 枚)集めたスタンプの数に合わせて、「6 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。

【集客目標】 6,000 名(全レストラン合計)

【その他】 協賛:アサヒビール、永昌源、国分、コラントッテ、タマノイ酢、森製麺、リーフィッシュ・ステーキ

#### 【中国料理「桃李」のメニュー詳細】

##### 美と健康テーマ…骨

##### ●ランチコース 『彩食(さいしょく)健(けん)美(び)』 11:30～14:30

- ・ピータン入り冷菜盛合せ
- ・コラーゲンたっぷり フカヒレ入り野菜の蒸し煮スープ
- ・螺(つぶ)貝のカレーグラタンでカプサイシンを
- ・食感が楽しい木の实入り蒸しパン
- ・芝海老のケチャップ炒め プチトマト添え
- ・カルシウムたっぷり軟骨入り焼き鳥炒飯
- ・山楂茶でビタミンC
- ・塩杏仁プリン



##### ●ディナーコース 『桃(とう)李(り)美(び)彩(さい)』 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

- ・カルシウムたっぷり冷菜盛合せ
- ・フカヒレ姿入り野菜の蒸し煮スープ
- ・大海老のグラタン 木の实入り花捲き添え
- ・クレソンとピータン・ハムタンの煮浸し
- ・牛フィレ肉の炒め クルミソース
- ・桃李特製骨太ジャコ炒飯
- ・山楂茶でビタミンC
- ・杏仁プリン 塩昆布と共に



## ■料理長：井口 正彦（いぐち まさひこ）からのメッセージ



中国料理「桃李」では今回、不足しがちなカルシウムに注目し、鶏軟骨、ジャコ、ピータン、塩昆布など、カルシウム豊富な食材を取り揃えました。また「桃李」では、こだわりの米油を使用。玄米が持つ健康パワーを頂きます。食後には山楂茶で、ビタミンCをたっぷりお召し上がりください。暑い夏を乗り越えたからだにうれしい癒しのメニューをどうぞ。

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】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日

所在地 : 542-0086 大阪府中央区西心斎橋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。全客室Wi-Fi完備。

また、昨年チャペル全面リニューアルに続き、今夏、スカイバンケットルームをリニューアル。

大阪初オープンキッチン付きスカイバンケットルームが8月に誕生しました。

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

住所: 大阪府中央区西心斎橋1-3-3

TEL: 06(6244)1111

アクセス: 地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅8号出口直結

ホームページURL: <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>