

平成 26 年 8 月 28 日

報道機関各位

ホテル日航大阪 中国料理「桃李」

大阪市内 3 ホテル共同企画 「第 4 回 中国料理マラソン」参画で

美と健康を応援する中国料理を提供

スタンプラリーで、からだにうれしい料理を 3 ホテル食べ歩きリレー！



(左より、ホテル日航大阪 井口料理長、ANA クラウンプラザホテル大阪 田中料理長、シエラトン都ホテル大阪 平賀料理長)

大阪・心齋橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心齋橋、総支配人:ジャン W マーシャル)の中国料理「桃李」は、大阪市内 3 ホテル共同企画『**第 4 回 中国料理マラソン**』～ **中国料理は美と健康を応援します** ～に参画し、平成 26 年 9 月 1 日(月)から 10 月 31 日(金)までの期間、美と健康を応援する中国料理(ランチ ¥2,900、ディナー ¥9,500 サ・税込)をご提供します。

この企画は、大阪市内 3 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 年より毎年開催、今年で第 4 回目となります。

～中国料理は美と健康を応援します～を共通テーマに掲げ、今年は特に“美味しい野菜”をテーマに、料理長それぞれが趣向を凝らした特別メニューをご用意しています。

また、それぞれをご堪能いただくもうひとつのお楽しみとして、「スタンプラリー」も企画。3 店舗のスタンプを集めると、「3 ホテル共通お食事ご優待券」(¥1,500 相当)や、お楽しみプレゼントを多数をご用意しています。

尚、参加ホテルは、ホテル日航大阪のほか、ANA クラウンプラザホテル大阪(大阪市北区)、シエラトン都ホテル大阪(同天王寺区)の計 3 ホテルです。

■ホテル日航大阪 中国料理「桃李」「中国料理マラソン」メニュー詳細

ランチコース 『^{さいしょくけんび}彩食健美』お一人様 ¥2,900

11:30～14:30

- ・ウーロン茶の燻製豚 手巻きサラダ
- ・きのこ野菜のチーズグラタン
- ・海鮮三種入り野菜炒め 木の实入り蒸しパンとともに
- ・青野菜と根菜入り野菜粥 塩昆布添え
- ・わらび餅入り紅芋のココナッツミルク

ディナーコース 『^{とうりびさい}桃李美彩』お一人様 ¥9,500(2名様より)

11:30～14:30、17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

- ・前菜盛り合せ
- ・蕪とフカヒレの蒸しスープ
- ・骨付き鶏腿肉の油淋ソース サラダ添え
- ・海鮮入り丸ごとトマトグラタン
- ・いろいろ野菜の黒酢酢豚
- ・野菜チャーハン
- ・青梗菜のパウンドケーキ
- ・わらび餅入り紅芋のココナッツミルク

料理長:井口 正彦(いぐち まさひこ)からのメッセージ

ランチメニューの「燻製豚の手巻きサラダ」は、ウーロン茶を使い、豚を燻製にしました。ほのかなウーロン茶の香りと共にお楽しみいただけます。コースメニューでは、蕪のフカヒレ蒸しスープやトマトを丸ごと使ったグラタンをご用意。全ての料理にはこめ油を使用し、皆様の美と健康を応援します。



【プレゼント】

3 ホテル合計で先着 1,800 名様に花王「ヘルシアコーヒー」を 1 本プレゼント。

【グルメスタンプラリー】

3 店舗のスタンプを集めると、「3 ホテル共通お食事ご優待券」(¥1,500 相当)や、お楽しみプレゼントを多数ご用意しています。

◆ホテル日航大阪 ^{とうり}中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455(直通)

■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテル日航大阪 マーケティンググループ 広報担当 ^{おにすから}鬼村 知恵、名里光子

TEL:06-6244-0747(直通) / FAX:06-6244-0748 〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3