

3.7 [土]

価 格 お一人様 11,000 円 (消費税・サービス料込)

時 間 18:00 ~ 20:00 (受付時間 17:45)

内 容 コース料理 (7 品)・クラフトビール 7 種 (1 杯 100ml 程度)

開催場所 別館 2 階 中国料理 桃李

定 員 24 名

※席が相席になる場合がございます。※One Harmony割引対象外。ご利用ポイントは積算されます。

ペアリングビールの一例



季節限定

アップルシナモン
エール

長野県の
規格外リンゴを使用



季節限定

ウィンターフルーツ
タルトエール

神奈川県
規格外イチジクを使用



季節限定

awta
-アウター

北海道の
ワイン醸造で生まれる
ブドウの搾り粕を使用



ビア&スピリッツアドバイザー協会認定
ピアナビゲーター ホップひろ

料理とクラフトビールの至高のペアリングを追求し、SNSでの発信やレストランイベントの監修を手掛ける。単においしく飲むだけでなく、ビールを通じて地域や未来とつながる「アップサイクル」という新しい価値に着目し、その可能性を届けるべく、奮闘中。産地の想いが詰まった価値ある一杯を、一人でも多くの人に繋ぐための架け橋を目指している。



ホテル日航つくば 中国料理 桃李
調理長 茂筑 竜也 (もちく たつや)

2003年オークラフロンティアホテルつくば(現 ホテル日航つくば)に入社。中国調理部門で研鑽を積み、2016年4月より調理長に就任。厳選素材の旨味・香り・食感を引き出す繊細な一皿を追求。地元つくばの食材を多く取り入れる「地産地消」をテーマに、伝統技術に独自の感性を加えたオリジナリティあふれる中国料理を提供している。

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。※画像はイメージです。

アップサイクルビールと中国料理で感じる、「おいしい循環」の物語。

クラフトビールと中国料理の饗宴

この夜の主演は、サステナブルな未来を「おいしさ」で体感できる特別なペアリングデザイナー。ロス食材や規格外食材を活用したアップサイクル・クラフトビールを中心に、ピアナビゲーターとして活躍するホップひろ氏が厳選した7種の銘柄を、「中国料理桃李」のコース料理と共に楽しみいただけます。

当日はホップひろ氏が
会場に常駐します
「この料理には、なぜこのビール？」
そんな疑問も、
ぜひ気軽に声をください



特別コースとして継続

FRY of LYPProject

廃食用油を、飛行機が空を飛ぶための燃料(SAF)へ。
当店は本プロジェクトに賛同し、資源の循環に寄与しています。

クラフトビールフェアコース

3.8(日)~3.22(日) お一人様 7,000 円

(消費税・サービス料込) ※One Harmony会員割引対象外。ご利用ポイントは積算されます。
※コース料理にクラフトビールは含まれておりません。別途ご注文をお願いします。

ご来店は公共交通機関で!

つくばエクスプレス「つくば駅」A3出口より徒歩2分、関鉄バス「つくばセンター」より徒歩2分

[ご予約・お問い合わせ]

中国料理

桃李

ホテル日航つくば 別館2階 中国料理 桃李

TEL.029-852-6001

11:30~19:30

定休日: 水曜日(祝日を除く)

ホテル日航つくば

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻1-1364-1

www.nikko-tsukuba.com



イベント
詳細ページ