

報道関係各位

広東料理「桃李」リニューアルしました！



ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町 社長:川崎博、総支配人:熊井潤二)では、今年開業 15 周年に際し、2F 広東料理「桃李」をリニューアルいたしました。お食事だけでなく、お客様に様々なシーンでご利用いただけるようリニューアルした店内は、入口から、ホール席、個室までそれぞれ異なる雰囲気・様式をお楽しみいただけます。5 つある個室は、美味しい食材を育む「海・山・気候」をモチーフにしました。



広東料理「桃李」について

熊本の旬の食材をふんだんに使用し、「医食同源」をテーマに、五味(甘味、辛味、酸味、苦味、塩味)の調和を重んじた広東料理をご提供します。

広東料理「桃李」

- 営業時間：11:30～15:00(ラストオーダー14:30)
17:30～21:30(ラストオーダー20:00)
※日曜日(連休中の場合は最終日)
17:30～21:00(ラストオーダー20:00)
- ご予約：096-211-1662

広東料理「桃李」料理長 小山光雄(こやま みつお)

横浜 上海料理「藍天(らんてん)」、
新宿 京王プラザホテル 中国料理
「南園」、福岡 ホテル日航福岡
「鴻臚(こうろ)」料理長を経て、
2010年2月からホテル日航熊本
広東料理「桃李」料理長。



●報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本
総支配人室企画グループ 原口 理衣
〒860-8536
熊本市中央区上通町 2-1
TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102
E-mail: soinfo@nikko-kumamoto.co.jp

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。