

2017-010

2017年6月28日

【ホテル日航大阪】中国料理「桃李」 「飲茶バイキング付ランチコース」新発売！

2017年7月15日（土）より、「大籠包」はじめ 15 種類の日替わり飲茶



飲茶バイキングイメージと「大籠包」

本年9月4日（月）に開業35周年を迎えるホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人：ジャン マーシャル）の中国料理「桃李」（108席、料理長 野崎 修）では、2017年7月15日（土）から8月15日（火）まで、「飲茶バイキング付ランチコース」（お一人様¥5,000、消費税込み・サービス料別）を販売します。

今回「桃李」では“飲茶バイキング”をランチコース仕立てとし、前菜盛り合せ、スープの後に、大籠包、おすすめ飲茶をはじめ、日替わりでお楽しみいただける飲茶15種類をラインアップ、お好きなだけお召し上がりいただけます。締めは炒飯またはおかゆ、デザートは3種より1種類お選びいただける内容です。

なかでも「大籠包」は迫力も食べ応えも十分。まずはたっぷり詰まった熱々のスープをストローでお召し上がりください。途中赤酢で味の変化を楽しむ召し上がり方もおすすめです。また海鮮や野菜などの炒め物、ピンクの渦巻き模様が可愛い蒸しパンや桃まんじゅうなど、バラエティ豊かな「桃李」の飲茶です。

蒸したての飲茶は各テーブルにワゴンサービスにて提供いたします。ぜひこの機会に中国料理の醍醐味のひとつ「飲茶」をご堪能いただければと思います。詳細は下記をご参照ください。

【「飲茶バイキング付ランチコース」概要】

実施期間：2017年7月15日(土)～8月15日(火)

実施店舗：ホテル日航大阪 3階 中国料理「桃李」

提供時間：11:30～14:30 *ランチタイム限定

価格：お一人様 ¥5,000(消費税込み・サービス料別) *2名様より

メニュー例：・前菜盛合せ、スープ

・大籠包とおすすめ飲茶盛合せ、

【飲茶バイキングメニュー】日替わり 15種類、90分食べ放題

海老蒸し餃子 / 黒豚焼売 / ワンタンの湯引き / 小籠包 /

大籠包 / 焼餃子 / イカの揚げ物 / 五目餃子 / 春巻き /

スペアリの蒸し物 / イカの炒め物 / 鶏肉の蒸し物 /

豆腐の蒸し物 / 肉団子 / 焼豚入り饅頭 / 餅米焼売 /

野菜の炒め物 / 花巻 / 揚胡麻団子 / ココナツ団子 /

桃型蒸し饅頭

・炒飯またはおかゆ

・デザート *下記よりおひとつお選びいただけます。

タピオカ入りココナツミルク / 杏仁豆腐 / マンゴープリン

※提供予定メニューで、予告無く変更する場合がございます。


ご予約・お問い合わせ：中国料理「桃李」直通 TEL.06(6244)2455
11:30～14:30、17:30～21:30(L.O.21:00)
【中国料理「桃李」について】

総料理長 井口 正彦のもと、「美と健康」を常に心がけた本格広東料理を提供しています。食材のおいしさが引き立つ“こめ油”を取り入れ、からだに優しい料理の数々をお楽しみいただけます。

座席数：座席数 108席(個室4室、40名様まで)

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

 「桃李」ホームページ <http://www.hno.co.jp/restaurant/tohlee.html>

【ホテル日航大阪について】

開業：1982年(昭和57年)9月4日 *本年開業35周年を迎える。

所在地：542-0086 大阪市中央区西心斎橋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603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。

2014年4月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

2017年3月、最上級客室「ニッコープレミアムフロア」誕生。

 ホテル日航大阪公式ホームページ <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 一鬼村 知恵

〒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 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>