

2019-004

2019年4月16日

【ホテル日航大阪】

## 中国料理 桃李にて初企画「新緑ヘルシーディナー」

料理長 野崎修が新緑をイメージし考案した期間限定メニュー。  
季節の食材を使い、医食同源に由来したヘルシーな中国料理に仕上げました。



「新緑ヘルシーディナー」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、2019年5月7日(火)から5月31日(金)まで中国料理「桃李」(3階、108席)において『新緑ヘルシーディナー』を提供いたします。

新緑の爽やかな季節にふさわしい、ヘルシーなアレンジ中国料理をご用意いたしました。

前菜には、稚鮎、若ごぼうといった和食で初夏に使われる食材に、陳皮、八角など中国の香辛料を加える工夫をほどこし、スープには、ふかひれとともに栄養価が高くこの時季最も色鮮やかで柔らかいクレスン、そして杏仁の実を加えました。また、調味料に豆豉(トウチ)を使った和牛ロース肉と野菜の炒め、豊富な栄養を持つ桑の葉のデザートなど、味はもちろん、身体にも良いことを重視した、料理長 野崎修の技とアイデアが光る期間限定メニューをぜひご堪能ください。詳細は下記をご覧ください。

### 【中国料理「桃李」について】

「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: 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) 土・日・祝は 17:00~

お問い合わせ: 直通 06-6244-2455



**【新緑ヘルシーディナー】**

提供期間：2019年5月7日(火)～5月31日(金)

提供店舗：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」(3階)

提供時間：17:30～21:30(L.O.21:00)

※土・日・祝日は17:00～21:30(L.O.21:00)

料 金：お一人様 18,000円(消費税込・サービス料別)

※2名様より承ります

※One Harmony 会員のお客様は上記料金より10%オフ

メニュー内容：前菜盛り合わせ

(稚鮎、若ごぼう、蒸し鶏、たこ、パイ貝、チャーシュー、中華くらげ)

姿ふかひれ入りクレソンの蒸しスープ

北京ダックのクレープ包み

空豆と鱧のすり身の湯葉はさみ揚げ

和牛ロース肉と野菜の炒め

ミル貝の葱山椒

タラバの土鍋煮込み

ほうれん草と筍の炒飯

桑の葉のデザート

※One Harmony は、オークラ ホテルズ &amp; リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける会員プログラムです。

ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

**「新緑ヘルシーディナー」ホームページ**
<https://www.hno.co.jp/restaurant/tohlee/dinner-shinryoku-healthy.html>
**【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 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス : 大阪メトロ御堂筋線・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。

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

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


「桃李」料理長 野崎 修



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—<sup>おにむら</sup>鬼村 <sup>くわの</sup>知恵、<sup>くわの</sup>栗野 有花

〒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 <https://www.hno.co.jp>