



Asahikawa Grand Hotel

PRESS RELEASE

旭川グランドホテル プレスリリース

〒070-0036 北海道旭川市 6 条通 9 丁目 45 番地 1

広報・マーケティング TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン)

<http://www.asahikawa-grand.com/>

2015 年 7 月 22 日 1/3 page

2015 年 8 月 1 日 (土) ～ 9 月 30 日 (水) 2 ヶ月間限定

中国料理「桃源」と日本料理「四季」の 2 店舗同時開催企画！

中国料理の新派系四川料理と、日本料理の伝統の技が織りなす和の極みをご堪能いただける

「特別賞味月間」

旭川グランドホテル(所在地:旭川市 6 条通 9 丁目、総支配人:渡邊 洋一郎)では、2015 年 8 月 1 日 (土) ～ 9 月 30 日 (水) の 2 ヶ月間を「特別賞味月間」と題し、中国料理「桃源」(2 階) と日本料理「四季」(5 階) の 2 店舗でそれぞれの特徴や技を生かしたフェアを開催いたします。

中国料理「桃源」のフェア「四川正餐 ～正宗川菜～」は、“ひとつの料理にひとつの品格があり” “百の料理には百の風味があり” といわれる四川料理の持つ、色・香・味・形のバランスを大切にした伝統と、四川料理界で近年トレンドの新派系四川料理を融合させたメニューをお届けします。

また、日本料理「四季」は「九州フェア」を開催。九州の食材をふんだんに使用し、九州の郷土料理や四季風にアレンジしたメニューの数々をご用意しました。熊本県産の馬刺しをはじめ、鹿児島県産 六白黒豚や桜島鶏、日本三大うどんの一つ 長崎県 五島手延べうどんなど、その土地の味をご堪能いただける御膳料理・会席料理をご提供します。

「四川正餐 ～正宗川菜～」 概要

【期 間】 2015 年 8 月 1 日 (土) ～ 9 月 30 日 (水)

【場 所】 中国料理「桃源」(2 階)

【営業時間】 ① 11 : 30 ～ 14 : 30 (LO. 14 : 00) / ②・③ 17 : 00 ～ 21 : 00 (LO. 20 : 30)

【ご予約・お問い合わせ先】 レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411 (9 : 00 ～ 20 : 00)

中国料理
桃源



①四川ランチ お一人様 1,700 円 (税・サービス料込)

・桃源特製前菜三種・四川麻婆豆腐・ライス・ザーサイ・スープ・本日のランチデザート

・メイン料理 ※下記の 3 品より好きな 1 品をお選びいただけます。

A. 天使の海老の本場四川式チリソース

B. 帆立の海胆ソース炒め

C. 上富良野地養豚のクリスピースパアリブ カリカリ四川唐辛子添え



② 6,000 円コース (税・サービス料込) ※2名様より承ります。

- ・チャイニーズ アミューズ
- ・桃源特製 前菜 6 種盛り合わせ
くらげと青パパイヤのとび子和え / 牛ホホ肉の甜醬ソース / 四川名物よだれ鶏 /
そうめん南瓜の大根巻き甘酢漬け / ハチノスの麻辣ソース / 鴨スモークと小茄子の怪味ソース
- ・蟹肉入りふかひれスープ芙蓉仕立て
- ・帆立の雲丹ソース炒め
- ・上富良野地養豚のクリスピースパアリブ・カリカリ四川唐辛子添え
- ・【四川汁なし坦坦麺 / 蒸し鶏の胡麻ソース冷麺 / 麻婆豆腐とライス】
※上記の【 】内より1品お選びいただけます。
- ・本日のおすすめデザート



③ 7,500 円コース (税・サービス料込) ※2名様より承ります。

- ・チャイニーズ アミューズ
- ・桃源特製 前菜 9 種盛り合わせ
くらげと青パパイヤのとび子和え / 牛ホホ肉の甜醬ソース / 鴨スモークと小茄子の怪味ソース /
そうめん南瓜の大根巻き甘酢漬け / ハチノスの麻辣ソース / 四川名物よだれ鶏 /
ピータン豆腐 / マナガツオの香料煮 / アオリイカの青葱山椒ソース
- ・蟹肉入りふかひれスープ芙蓉仕立て
- ・帆立の雲丹ソース炒め
- ・天使の海老の本場四川式チリソース
- ・ライチのグラニテ
- ・上富良野地養豚のクリスピースパアリブ・カリカリ四川唐辛子添え
- ・【四川汁なし坦坦麺 / 蒸し鶏の胡麻ソース冷麺 / 麻婆豆腐とライス】
※上記の【 】内より1品お選びいただけます。
- ・本日のおすすめデザート

「九州フェア」 概要

【期 間】 2015 年 8 月 1 日 (土) ～ 9 月 30 日 (水)

【場 所】 日本料理「四季」(5 階)

【営業時間】 ①11:30 ～ 14:30(LO. 14:00) / ②・③17:00 ～ 21:00(LO. 20:30)

【ご予約・お問い合わせ先】 レストラン予約係 TEL. 0166-24-1411(9:00 ～ 20:00)

日本料理 **四季**



① 天草御膳 お一人様 2,500 円 (税・サービス料込)

小 鉢	天草めかぶ きびなご
旬 菜	六白黒豚の冷しゃぶサラダ
焼 物	すずき西京焼き からし蓮根
揚 物	桜島鶏のチキン南蛮
食 事	さつま芋の炊き込みご飯
汁 物	四季風ミニ豚骨ラーメン
水菓子	マンゴープリン



②霧島御膳 お一人様 3,500 円 (税・サービス料込み)

小鉢	いかの赤柚子胡椒和え
刺身	太刀魚 南蛮海老 小夏ドレッシング
焼物	すずき西京焼き からし蓮根
鍋物	六白黒豚のすき焼き
酢の物	天草めかぶ きびなご
食事	さつま芋の炊き込みご飯 さつま汁
水菓子	マンゴープリン



③桜島会席 お一人様 6,000 円 (税・サービス料込み)

前菜	焼き餅からすみ挟み からし蓮根 いか赤柚子胡椒和え きぬかつぎ黒豚の味噌がけ
椀物	さつま汁
刺身	馬刺し 太刀魚
焼物	伊佐木塩焼き
肉物	六白黒豚ロース焼き
食事	五島手延べうどん または 四季風豚骨ラーメン
水菓子	マンゴープリン 知覧茶

■中国料理「桃源」(2階)



特別な日や接待にもご利用いただける貴賓室をはじめ、小グループから 20 名様まで対応可能な個室を完備。四川料理を中心に、本格的かつオリジナリティー溢れる中国料理をご堪能いただけます。

■日本料理「四季」(5階)



店内から一望できる日本庭園。和装の女性スタッフが趣深い店内。個室はお座敷の落ち着いたしつらえで、凛とした高級感の中で味わう至福の日本料理をご堪能いただけます。

本リリースに関するお問合せ先

株式会社旭川グランドホテル マーケティング部 中山 仁美

E-mail : hitomi.nakayama@asahikawa-grand.com TEL : 0166-24-3124 (ダイヤルイン) FAX : 0166-22-1744

上記電話番号またはメールアドレスまでご連絡ください。