



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】 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)

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品よりお好きな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ペアリブ 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 / 牛ホホ肉の甜酸ソース / 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 / 鴨スマート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ペアリブ・カリカリ四川唐辛子添え
- ・【四川汁なし坦々麺 / 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 / 牛ホホ肉の甜酸ソース / 鴨スマート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 / 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ペアリブ・カリカリ四川唐辛子添え
- ・【四川汁なし坦々麺 / 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

日本料理 

【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)



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。