



2016年10月1日(土)～11月30日(水) 中国料理「桃源」で開催

秋の風物詩・上海蟹を味わう

「上海蟹晚餐」

旭川グランドホテル(所在地:北海道旭川市6条通9丁目45番地1、総支配人:山田芳之)の中国料理「桃源」(2階)では、2016年10月1日(土)～11月30日(水)の2ヶ月間、秋の風物詩・上海蟹を味わうディナーコース「上海蟹晚餐」を提供いたします。おひとり様8,500円(税金・サービス料込み、2名様より)

9月下旬から1月頃が旬といわれている「上海蟹」。濃厚でコクのある蟹味噌にほんのりとした甘味のある蟹肉が美味しい、この季節ならではの食材です。なかでも中国語で「九雌十雄」(旧暦9月のメス、10月のオス)という言葉があるように、お腹にたっぷり卵を抱いた10月の雌と、11月の雄の白子は格別と言われております。今回のコースではまさに「九雌十雄」の上海蟹味噌とふかひれの煮込みや、丸ごと上海蟹をご堪能いただける姿蒸しや蟹味噌入り炒飯などをコース料理でご提供いたします。



- ・季節のチャイニーズオードヴル盛り合わせ
- ・上海蟹味噌とふかひれの煮込み
- ・スペアリブの蜂蜜オープン焼き
- ・大海老のマンゴーマヨネーズソース
- ・上海蟹の姿蒸し ※1
- ・蟹肉団子と白菜の煮込みスープ
- ・上海蟹味噌入り炒飯
- ・かぼちゃ団子入りココナッツ汁粉

※1 上海蟹姿蒸しは単品での注文もお受けしております。
単品1杯 3,500円(税金・サービス料込み)

ディナーコース「上海蟹晚餐」 概要

【期 間】 2016年10月1日（土）～11月30日（水）

【場 所】 中国料理「桃源」（2階）

【営業時間】 17：00～21：00（LO.20：30）

【料 金】 おひとり様8,500円（2名様より） ※税金・サービス料込み

【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」（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。

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 広報・マーケティング 菅野 雄介

E-mail : yusuke.kanno@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。