

日頃の感謝を込めた特別なお食事会を開催
中国レストラン 桃花林の料理長による賞味会「桃味彩会」

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役専務 総支配人 山岡孝次）では、10月18日（土）、19日（日）の2日間限定で中国レストラン 桃花林 料理長 猪股久泰による賞味会「桃味彩会 ～秋実祭 彩コース～ 料理を引き立てる秋の実り」を開催いたします。

日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝を込めてお届けするお料理は、料理長 猪股が腕によりをかけた8品コースです。料理長によるお料理にまつわるお話とともに普段はなかなかご提供することができない手間ひまかけたお料理や、古くからある伝統料理をお楽しみいただけます。



料理長 猪股久泰

■日時

2014年10月18日（土）、19日（日） 12時30分～（受付12時00分～） 要予約

■料金

お一人様 6,500円 ※表示料金には、税金・サービス料が含まれております。

■会場

中国レストラン 桃花林

■ご予約・お問い合わせ

TEL : 047-355-3347（中国レストラン 桃花林 直通）

<桃味彩会 ～秋実祭彩コース～ 料理を引き立てる秋の実り>

イベリコベジータの中国風リエットは、ピリッと辛い辣油カンパーニュとともに。ふかひれや鮑を入れて蒸しあげたスープ“佛跳牆（ファッチュ・チョン）”は、えもいわれぬ香りに「修行僧ですらお寺の塀を飛び越えて来る」といわれるほどの美味しさです。

イベリコベジータの中国風リエット 辣油カンパーニュと共に
いちじくと“金華豚”のサラダ
“佛跳牆（ファッチュ・チョン）” 山海の珍味入り壺蒸しスープ
和牛ミンチと松茸のはさみ揚げ 焦がし粒味噌ソース
殻むき海老を二種のソースで シードルマヨネーズソースと落花生チリソース
白身魚入りマーボー豆腐ごはん スフレ仕立て
柿と杏仁のグラスデザート
中国茶と小菓子



《報道機関からの本件に関するお問合せ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 今澤・秋竹・山沢・武久

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800