



GRAND NIKKO
TOKYO DAIBA

PRESS RELEASE

2020年2月13日

グランドニッコー東京 台場

モダンとトラディショナルの対比の意外性と新しさを調和した空間で
伝統中国料理の“追求と進化”を味わう
グランドニッコー東京 台場
「中国料理 桃李」
2020年3月6日(金)オープン

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)は、2020年3月6日(金)に伝統中国料理の“追求と進化”をコンセプトとしたレストラン、「中国料理 桃李」をオープンいたします。



このたび新たにオープンする「中国料理 桃李」は、モダンなデザインとトラディショナルなデザインの対比の意外性と新しさを調和した、現代中国料理レストランです。伝統の中国料理に磨きをかけながら時代のニーズに応え進化させた料理の数々を、熟練の技が織りなすおすすめ一品料理のほか、ランチコースとディナーコースにてお楽しみいただけます。

食材を引き立たせるために必要不可欠な、ベースの「上湯(シャンタン)スープ」とアクセントとして使用する「XO 醤」は、常に伝統中国料理を追求し続ける料理長こだわりのレシピで作られています。

「ふかひれの姿煮」などに使われている「上湯スープ」は、大量の豚肉丸鶏などを使用し芳醇なコクを出すとともに、徹底したあくとりを行い、濁りのない味を追求しました。出来上がったスープに、世界3大ハムの一つに数えられる金華ハムのスープを足すことで旨味を引き上げ、極上の上湯として完成させています。

「XO 醤」は、金華ハムを贅沢に使い他の食材をなるべく使わないことで、金華ハム本来の香り高い味を前面に出しています。どんな料理に合わせても、ワンランク上の味付けに仕上げられる XO 醤です。中でも「XO 醤海老チリ」は、XO 醤のコクと海老の旨みがマッチングした本格的な味わいをお楽しみいただけます。

お台場の地に新たに登場する「中国料理 桃李」で、伝統中国料理の“追求と進化”をコンセプトにしたこだわりの料理の数々を、ぜひお楽しみください。

【「中国料理 桃李」店舗詳細】

- ◆店舗名：中国料理 桃李
- ◆英語表記：Chinese Restaurant Toh-Lee
- ◆営業時間：ランチ 平日 11:30～14:30 (L.O.)
土・日・祝 11:30～15:30 (L.O.)
ディナー 17:30～21:00 (L.O.)
- ◆席数：126席 個室5室
- ◆ご予約・お問い合わせ：03-5500-4550 (レストラン総合案内)
- ◆コンセプト：「伝統中国料理の“追求と進化”を味わう」

<メニュー詳細>

・銘柄豚を使った黒酢すぶたのスペアリブ ¥2,400
はらりとほどけるように柔らかい銘柄豚のスペアリブを、紅麴と黒酢を使ったソースでまとった、ワンランク上の酢豚です。

・黒海老チリ ¥2,800
トマトと相性の良いイカスミを使い、濃厚な味わいの海老チリに仕上げました。見た目と味わいのギャップをお楽しみいただけます。

(その他 一部抜粋)

- ・XO 醤海老チリ ¥3,300
- ・ふかひれの姿煮(小) ¥3,800
- ・八丈島産金目鯛の刺身 ¥2,000
- ・契約農家の無農薬野菜を使ったアムチョンソン ¥2,000
- ・桃李点心師手作りの黒蜜豆腐 ¥1,300



【オープン記念特別料金プラン登場】

対象期間：3月6日(金)～4月24日(金)

<ランチコース 雅(ミヤビ)> ¥4,500

通常料金¥5,500のコースを、¥1,000 OFFでお召し上がりいただけます。

<ディナーコース 彩虹(サイコウ)> ¥8,500

通常料金¥10,000のコースを、¥1,500 OFFでお召し上がりいただけます。



※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

- 所在地：東京都港区台場2丁目6-1
- 敷地面積：20,870㎡(6,313坪)
- ホテル：地下3階 地上30階
- 延床面積：123,775㎡(37,507坪)
- 施設構成：客室数882室、宴会場17室、レストラン・バー10ヶ所、ウエディングチャペル2ヶ所、神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他
- アクセス：新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約10分
- Tel：03-5500-6711(代表)

<グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 二宮・松下

Tel:03-5572-6062 Fax:03-5572-6065 E-mail:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 Tel:03-5500-6711(代表)