

2015-020

2015年9月8日

【ホテル日航大阪】
中国料理「桃李」
「特大ふかひれの姿煮入り汁そば」新登場！

200gを超える特大ふかひれをトッピングした究極の汁そば



ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人: ジャン・W・マーシャル)の中国料理「桃李」では、2015年12月17日(木)までの期間限定で、「特大ふかひれの姿煮入り汁そば」(¥25,000、税金込み・サービス料10%別)の販売を開始いたしました。

中国料理「桃李」(席数:108席)は、本格広東料理レストランとして1982年のホテル開業と同時にオープン、今日まで多くのお客様に親しまれています。開業より「桃李」厨房で腕をふるい、現在はホテル日航大阪の総料理長を務める井口 正彦は「医食同源」の考えのもとに、ふかひれの姿煮や北京ダックのクレープ包みといったオーソドックスな広東料理から、食材・調理法のジャンルを越えた新しいメニューまで多彩なレパートリーを持ち、調理にはからだに優しいこめ油を使用するなど、常に幅広い世代に愛される中国料理を目指しています。

「特大ふかひれの姿煮入り汁そば」は、「桃李」自慢の^{パイタン}コクのある白湯スープで、200gを超える特大ふかひれをじっくりと時間をかけて艶やかでふっくらとした姿煮に仕上げ、汁そばの上に乗せて土鍋で煮込み、あつあつを提供いたします。まさに“究極の汁そば”と呼ぶにふさわしい一品です。このメニューの事前ご予約は不要ですが、1日3オーダー限定とさせていただきます。詳しくは店舗までお問い合わせください。

【特大ふかひれの姿煮入り汁そば】

料 金：¥25,000（税金込み・サービス料別）

営業時間：11：30～14：30、17：30～21：30（LO21：00）

ご予約不要 ＊1日3オーダー限定

ご予約・お問い合わせ：桃李 06-6244-2455（直通）

【中国料理「桃李」について】

ホテル日航大阪の「桃李」は、「美と健康」を常に心がけた本格広東料理をお召し上がりいただけます。

食材のおいしさが引き立つ“こめ油”を取り入れ、からだに優しい料理の数々をお楽しみいただけます。

座席数：座席数 108 席（個室 4 室）

営業時間：ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～21:30（L.O.21:00）

ご予約・お問い合わせ：06-6244-2455（直通）



本件に関するお問い合わせ先：

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当^{おにむら} 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX. 06 (6244) 0748

公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>