

2015-026

2015年10月26日

【ホテル日航大阪】

鹿児島の名門 城山観光ホテルとの初コラボ

ひすいちょう とうり
広東料理「翡翠廳」と中国料理「桃李」の饗宴

桜島を一望する城山観光ホテル露天温泉、右は「翡翠廳」田村料理長

ホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)の中国料理「桃李」(料理長:井口 正彦)は、2015年11月1日(日)~11月30日(月)の1ヶ月間、城山観光ホテル(鹿児島市新照院町、代表取締役社長 東 清三郎)の広東料理「翡翠廳」(ひすいちょう)との初のコラボ企画による饗宴メニューを販売します。

城山観光ホテルは1963年開業、桜島・錦江湾と鹿児島市内を一望する露天温泉をはじめ、和洋中のレストランや大小16の宴会場など総合施設を有する、鹿児島随一を誇る名門ホテルです。2015年4月からは、オークラ ホテルズ & リゾーツのメンバーホテルに加盟。以前より親交のあったホテル日航大阪「桃李」は、オークラグループ加盟記念として、初のコラボ企画を実施することとなりました。

広東料理「翡翠廳」の田村料理長は、広東料理の真髄を追及し、上質なメニューづくりを信条とし、いっぽう「桃李」の料理長 井口は本格広東料理をはじめジャンルを越えた豊富なレパートリーが持ち味です。それぞれの料理長が試行錯誤を重ねて作り上げたメニューは、「白身魚と百合根のトリュフ炒め」や「赤米入りトンポーロー」、「ロブスターとタラバ蟹のキャロットチリソース」など、まさに五感でお愉しみいただける内容となっています。

この饗宴メニューは、広東料理「翡翠廳」でも同時販売し、それぞれの中国料理ファンの方に、二人の料理長の持ち味を存分に活かした特別メニューをご堪能いただければと思います。また、ホテル日航大阪はこれからもグループメリットを活かした新たな企画に取り組みたいと考えています。メニュー詳細は下記の通りです。

■コラボメニュー概要

開催期間:2015年11月1日(日)~11月30日(月)

提供時間:ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

料金:コースメニュー お一人様¥10,000
(税金込み・サービス料別) *2名様より

メニュー内容:お愉しみ一品

- ふかひれの蒸しスープ
- 白身魚と百合根のトリュフ炒め
- 赤米入りトンポーロー
- ロブスターとタラバ蟹のキャロットチリソース
- 牛肉入り炒飯
- デザート

■ご予約・お問い合わせ:

中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455(桃李直通)



【城山観光ホテルについて】

所在地:鹿児島県鹿児島市新照院町41番1号

アクセス:鹿児島空港から:鹿児島中央ターミナルビルにて
シャトルバス約25分

鹿児島中央駅から:シャトルバス約35分

客室数:365室

付帯施設:天然露天温泉、和洋中レストラン、割烹、大小16の宴会場

開業:1963年

受賞歴:多数



【ホテル日航大阪 中国料理「桃李」について】

総料理長・中国料理 料理長 井口 正彦のもと、「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。

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)



【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日
所在地 : 542-0086 大阪府中央区西心齋橋1-3-3
アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心齋橋」駅⑧号出口直結
施設紹介 : 地上32階、地下4階。
客室数635室、料飲施設9店舗、大小13の宴会場、チャペル、
エステティックサロンなどを備える総合施設。
2014年4月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテルとして加入。
ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>



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 大阪府中央区西心齋橋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>