

2016-003

2016年4月8日

【ホテル日航大阪】  
総料理長 井口 正彦 初の賞味会  
「つばめの巣と豪華食材のマリアージュ」  
～3種類の紹興酒の利き酒とともに～



写真はイメージです。

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」(席数:108席、料理長:野崎 修)は、2016年5月20日(金)17:30より、総料理長 井口 正彦の賞味会『つばめの巣と豪華食材のマリアージュ』(お一人様¥18,000、税金・サービス料込み)を初開催いたします。

井口はホテル開業以来長年中国料理「桃李」でその手腕を発揮し、2012年11月に「桃李」料理長からホテル日航大阪総料理長に就任、現在に至ります。ライフワークとしての中国料理のさらなる魅力を広げるべく、関西のテレビ・ラジオなどでも活躍しています。

井口による第1回の賞味会は、テーマ食材に最高級食材のひとつ「つばめの巣」を選び、前菜、スープ、主菜、点心、デザートに散りばめるほか、フォアグラとピータンの前菜、からすみ入り炒飯など、豪華食材と組み合わせた特別メニューをご提供します。さらに8年・10年・15年もの3種類の紹興酒の利き酒をお楽しみいただける趣向となっております。

メニュー詳細は下記をご覧ください。

## ■中国料理「桃李」 総料理長 井口 正彦の賞味会

### 【つばめの巣と豪華食材のマリアージュ】

開催日：2016年5月20日(金) デイナータイム内

料 金：¥18,000(サービス料・税金込み)

メニュー内容：つばめの巣と生湯葉のアミューズ 紅酢のソース添え

フォアグラとピータンのカナッペ

冷菜5種の盛り合せ

ローストダック

つばめの巣と蛤の蒸しスープ

活さいまき海老のつばめの巣あんかけ

つばめの巣入り蒸し餃子

牛フィレ肉のXO 醬炒め

からすみ入り炒飯

パイアの器入りつばめの巣のミルクデザート、焼き菓子

☆紹興酒利き酒：3種類の紹興酒(8年・10年・15年)飲み比べセット  
付でご用意いたします。

ご予約・お問い合わせ：中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455(直通)



## ■中国料理「桃李」について

総料理長・中国料理長 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。

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)



## 【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 大阪市中央区西心斎橋1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」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。

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>