

大阪・兵庫・京都 10 ホテルの中国料理レストラン共同企画

『最強中華 2018』を2018年1月6日より開催 テーマは「“あんかけ”と“いちごスイーツ”の饗宴」!

大阪、兵庫、京都にある10のホテル(ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港、ホテル日航姫路、ホテル日航プリンセス京都、ANAクラウンプラザホテル大阪、シェラトン都ホテル大阪、都ホテルニューアルカイク、ウェスティン都ホテル京都、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺、ホテル・アゴーラ大阪守口)では、2018年1月6日(土)より3月31日(土)まで、中国料理レストラン共同企画『最強中華2018』～“あんかけ”と“いちごスイーツ”の饗宴～を開催いたします。異なるブランドの複数のホテルのシェフがテーマを決めて料理を競う本企画は、今回で13回目の開催となります。4年前に兵庫・京都にその輪を広げ、共同開催の人気企画となりました。

今回のテーマは「あんかけ」。寒い冬に身も心もほっこり温まる中国料理の醍醐味、あんかけ料理と、いちごスイーツを味わえる特別コースを全店舗で提供。各店それぞれの自慢の味わいとスタイルをお楽しみいただけます。本企画のメインターゲットである、食に敏感な女性に向けた、いちごを使ったスイーツにもご注目ください。

また、各ホテルの対象メニューを楽しんでスタンプを集めると、その数に応じてホテル共通ランチ券をプレゼントする「グルメスタンプラリー」も開催。更に、7ホテル以上達成いただいた方の中から抽選で、ホテル共通宿泊券(ツインルーム)を2組にプレゼントいたします。この機会に美味しい三都めぐりをお楽しみください。



実施概要

【名称】 大阪・兵庫・京都 10ホテルの中国料理レストラン共同企画
『最強中華 2018』Classic 中国の伝統料理 ～“あんかけ”と“いちごスイーツ”の饗宴～

【開催期間】 2018年1月6日(土)～3月31日(土)
※開始日はホテルにより異なります。

【料金】 ランチ 1名様 ¥2,700～¥3,326
ディナー 1名様 ¥7,200～¥15,444
※ディナーは2名様より承ります。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。
※ホテル日航関西空港では、ディナータイムはアラカルトにてあんかけ料理をご用意しております。

【メニュー】 ランチメニューに関しては別紙、「各レストランの商品情報」をご参照ください。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。
※メニューについては食材の都合により、変更する場合がございます。ご了承ください。
※写真はすべてイメージです。
※特別フェアにつき、店舗により各種優待割引等がご利用いただけない場合がございます。

【開催店舗】

<u>ニッコー・ホテルズ・インターナショナル</u>	ホテル日航大阪	中国料理「桃李」 (大阪)
	ホテル日航関西空港	中華料理「桃李」 (大阪)
	ホテル日航姫路	中国料理「桃李」 (兵庫)
	ホテル日航プリンセス京都	中国料理「翡翠苑」 (京都)
<u>IHG・ANA・ホテルズ 都ホテルズ&リゾーツ</u>	ANA クラウンプラザホテル大阪	中国料理「花梨」 (大阪)
	シェラトン都ホテル大阪	中国料理「四川」 (大阪)
	都ホテルニューアルカイク	中国料理「四川」 (兵庫)
	ウェスティン都ホテル京都	中国料理「四川」 (京都)
<u>アゴーラ・ホテルアライアンス</u>	ホテル・アゴーラ リージェンシー堺	中国料理「龍鳳」 (大阪)
	ホテル・アゴーラ大阪守口	中国料理「麗花」 (大阪)

【グルメスタンプラリー】 スタンプラリーカードは開催レストランをご用意しています。(1名様1枚)。期間中、各ホテルの「最強中華 2018」ランチコース・ディナーコースをお召し上がりいただくと、ラリーカードにスタンプを1つ押印。集めたスタンプの数に応じてプレゼントをご用意いたします。

- ・3 ホテル賞 ホテル共通¥1,000 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・5 ホテル賞 ホテル共通¥2,000 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・6 ホテル賞 ホテル共通¥2,500 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・7 ホテル賞 ホテル共通¥3,000 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・8 ホテル賞 ホテル共通¥3,500 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・9 ホテル賞 ホテル共通¥4,000 ランチご利用券 もしくは ラリー続行
- ・10 ホテル賞 ホテル共通¥4,500 ランチご利用券

さらに、7～10ホテル達成された方には抽選で、ホテル共通宿泊券(ツインルーム・朝食付き2組)が当たるダブルチャンスもございます。

【協賛】 アサヒビール株式会社、有限会社モリヨシ、リーフィッシュスティーロ株式会社
株式会社メルキュール、築野食品工業株式会社、国分西日本株式会社
(順不同)

各レストランの商品情報（ランチメニュー）

■ホテル日航大阪 中国料理「桃李」

最強中華ランチ 11:30～14:30

¥3,000

- ・前菜
- ・野菜のスープ
- ・蟹の爪の揚物
- ・海老と玉子の炒め
または 豚肉細切りと野菜の炒め
- ・蟹肉のあんかけ炒飯
- ・いちごのデザート

*メニュー内容は月替りです。



～総料理長 井口 正彦 からメッセージ～

バラバラに炒めた香ばしい炒飯に、あつあつ・とろとろの香り高い”あんかけ”との絶妙なハーモニーをご堪能ください。デザートには甘酸っぱく濃厚ないちごの、風味豊かで口どけなめらか、杏仁プリンで至福のひと時をお愉しみいただけます。

- 【ご予約・お問合せ】 ホテル日航大阪 3F 中国料理「桃李」
大阪市中央区西心斎橋 1-3-3 TEL 06-6244-2455（直通）
- 【取材のお問合せ】 ホテル日航大阪 マーケティンググループ 鬼村 知恵
TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748
E-mail : onimura.to@hno.co.jp

■ホテル日航関西空港 中華料理「桃李」

彩食飲茶 11:30～14:30（土日祝 11:00～15:00）

¥2,700

- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
堺 やまつ辻田の国産山椒ドレッシング
- ・蟹肉入り地元農家の法蓮草の翡翠スープ
- ・彩り飲茶 8種盛り合わせ
- ・本日のおすすめ料理
- ・五目あんかけおこげ
- ・チーズのような豆乳クリーム『大豆舞珠』のいちごプリン



～シェフ 北田 利明 からメッセージ～

私たちは「和魂漢菜®」として、全て国産野菜を使用し、素材本来が持つ自然の味を活かしたお料理を提供しています。今回は鰹と昆布の出汁などを駆使したあんをおこげに掛け、味と音で美味しさを表現。中華料理で日本の心を感じていただけることと思います。淡いピンク色のデザートはクリームチーズのような豆乳プリンに相性ピッタリのいちごをトッピング。どうぞお愉しみください。

- 【ご予約・お問合せ】 ホテル日航関西空港 2F 中華料理「桃李」
大阪府泉佐野市泉州空港北 1 番地 TEL 072-455-1152(直通)
- 【取材のお問合せ】 ホテル日航関西空港 営業部 企画グループ 岸本 貴世子
TEL 072-455-9803 FAX 072-455-1154
E-mail : kishimoto@nikkokix.co.jp

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理「花梨」

最強中華ランチ 11:30~14:30

¥3,326

- ・花梨前菜
- ・白魚入り 青海苔味のとろみスープ
- ・チャイニーズ風卵炒めのマッシュルームソース餡かけ
トリュフの香り
- ・手作り豆腐と小籠包の四川麻辣あんかけ
- ・ズワイ蟹肉と卵白あんかけ香港伊府麵 黒酢添え
- ・いちごのスペシャルデザート



～シェフ 田中 孝尚 からメッセージ～

花梨のあんかけメニューは、人気の玉子料理、豆腐料理、麺料理をご用意しました。中国料理ならではのあんかけバリエーションを味わっていただきたいです。食後のスイーツもいちごをテーマに花梨ではワクワク、ドキドキお楽しみいただきます。ぜひ、お待ちしております。

【ご予約・お問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪 6F 中国料理「花梨」
大阪市北区堂島浜 1-3-1 TEL 06-6347-1112 (代表)

【取材のお問合せ】 ANA クラウンプラザホテル大阪 マーケティング 木下智子
TEL 06-6347-1298 FAX 06-6348-9235
E-mail : tomoko.kinoshita@ihg.com

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」

美麗茶膳 11:30~14:30

¥3,000

- ・冷菜三種盛り合わせ
(ローストポーク、くらげ頭の柚子胡椒風味、メンマ入り蒸し玉子)
- ・干し海老と大根のスープ
- ・百合根と小海老の炒め物
- ・豚肉の細切りとピーマンの炒め物
- ・鶏肉の唐揚げ ピリ辛甘酢炒め
- ・牛肉の炒飯 玉子あんかけ
- ・いちごのまるやかプリンといちご風味のココナッツ団子



～シェフ 津久井 芳章 からメッセージ～

ランチは、オイスターソースで炒めた牛フィレ肉入りの濃厚な炒飯に、あっさり塩味の玉子あんかけをかけてお召し上がりいただく、あんかけ炒飯をご用意いたしました。その他、干し海老の風味と大根の甘みを味わっていただける「干し海老と大根のスープ」や旬の百合根を小海老とともにあっさり炒めた「百合根と小海老の炒め物」など、女性におすすめのメニューを揃えました。食後は甘酸っぱいいちごスイーツをお楽しみください。

【ご予約・お問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理「四川」
大阪市天王寺区上本町 6-1-55 TEL 06-6773-1274 (直通)

【取材のお問合せ】 シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部 大庭 裕子
TEL 06-6773-6047 FAX 06-6773-1097
E-mail : y-oba@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴラ大阪守口 中国料理「麗花」

楊貴妃ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)

¥2,827

- ・前菜盛り合わせ
- ・百合根・蟹肉入りふかひれスープ
- ・ソフトシェルクラブの生姜風味あんかけ 野菜を添えて
- ・あんこうのあん肝ソース煮込み
- ・海の幸入りあんかけ焼きそば
- ・いちごのデザートプレート



～シェフ 中嶋 博之 からメッセージ～

身体にしみる熱々のあんかけ料理は、まさに冬の料理。やわらかく揚げたソフトシェルクラブは、少量のあんので香ばしい食感をお楽しみください。あんこうは寒い時期が旬。脂ののったふわふわの白身を、味わい深い肝入りソースで煮る土鍋煮込みで。お食事の締めには、広東料理といえば定番のぷりぷりの海の幸をあんので絡めた焼きそばをご用意します。そして、いちごの胡麻団子など可愛いデザートもどうぞお楽しみに。

【ご予約・お問合せ】 ホテル・アゴラ大阪守口 1F 中国料理「麗花」
守口市河原町 10-5 TEL 06-6994-1185 (レストラン予約)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ大阪守口 関西オペレーション企画 一色 薫
TEL 06-6994-1111 FAX 06-6994-1115
E-mail : kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル・アゴラ リージェンシー堺 中国料理「龍鳳」

旬彩美味コース 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00)

¥3,000 土日祝 11:30~15:00 (L.O.14:30)

- ・冷菜盛り合わせ
- ・ベーコン入りじゃが芋スープ
- ・帆立貝と海老の塩味炒め
- ・鹿児島産黒豚の三色甘酢あんかけ (黒酢・シークワーサー・赤ワイン)
- ・あんかけ黒胡椒麻婆豆腐
- ・鮭炒飯
- ・いちごのムース



～シェフ 岡田 浩 からメッセージ～

今回のテーマ「あんかけ料理」を中国料理の味の基本「酸・甘・辛」の三味を意識し多彩なスタイルでご用意いたしました。メインは鹿児島産黒豚を黒酢、シークワーサー、赤ワインの3つの味で絡め、メリハリのある味わいに仕上げた三色甘酢あんかけ。締めの飯物は、器いっぱいの自家製豆腐に黒胡椒をきかせた麻婆ソースをお好みで絡め、鮭炒飯と一緒に召し上がりいただくいつものとは違った楽しみ方どうぞ。

【ご予約・お問合せ】 ホテル・アゴラ リージェンシー堺 2F 中国料理「龍鳳」
堺市堺区戎島町 4-45-1 TEL 072-224-6182 (レストラン予約)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画 川口 紘司
TEL 072-224-6180 FAX 072-224-6171
E-mail : hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

■ウェスティン都ホテル京都 中国料理「四川」

最強中華ランチ 11:30~14:30

¥2,900

- ・前菜3種盛合せ
- ・海苔とふわふわ卵のスープ
- ・海老の炒め 蟹肉あんかけ
- ・豚肉の揚げ物 スイートチリソース
- ・マーボー飯
- ・いちごココナッツミルク



～シェフ 呂炳耀 からメッセージ～

今回、2品のあんかけ料理をご用意しました。1つは「蟹肉扒蝦仁」。海老に蟹肉の贅沢あんをかけ、海のおいしさをあんかけの滑らかな食感とともにお召上がりいただきます。もう1つは、締めのご飯もの「麻婆豆腐飯」。北野天満宮前とよけ屋山本の豆腐と京都産山椒を使用した当店のスペシャリテ麻婆豆腐をとろりとあんかけに仕上げ、御飯と一緒にご堪能いただきます。また、スパイシーなマーボー飯の後には、優しい甘みのいちごデザートを。当店自慢のあんかけ料理をお楽しみください。

【ご予約・お問合せ】 ウェスティン都ホテル京都 3F 中国料理「四川」

京都市東山区粟田口華頂町1 (三条けあげ) TEL 075-771-7164 (直通)

【取材のお問合せ】 ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 伊東 直人・藤井 綾子

TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397

E-mail : marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp

■ホテル日航プリンセス京都 中国料理「翡翠苑」

最強中華ランチ 11:30~14:30

¥3,000

- ・海鮮サラダ プリンセスドレッシング添え
- ・日替わりフカヒレスープ
- ・ブロッコリーと青菜の蟹肉あんかけ 淡雪仕立て
- ・牛肉のピリ辛炒め
- ・お好みの海鮮あんかけ料理をお選びください。
*おこげ *焼きそば *揚げそば
- ・ピンクタピオカ入りココナッツミルクといちごあん入りココナッツ団子



～シェフ 三ヶ山 隆雄 からメッセージ～

今年のテーマ「あんかけ」に使用する「上湯スープ」は、鶏と生ハムをゆっくり時間をかけて煮込んでとった一番だしで、あっさりとしてコクのある深い味わい、そして芳醇な香りの上質なスープです。ランチは「蟹肉あんかけ」と「海鮮あんかけ」のおこげ・焼きそば・揚げそばからお選びいただけるセットメニューにいたしました。ディナーは「フカヒレの茶碗蒸し 上湯あんかけ」「揚げ豆腐の肉味噌あんかけ」「海鮮あんかけ炒飯」の三種のあんかけ料理をお楽しみいただけます。

【ご予約・お問合せ】 ホテル日航プリンセス京都 2F 中国料理「翡翠苑」

京都市下京区烏丸高辻東入高橋町 630 番地 TEL 075-342-2167 (直通)

【取材のお問合せ】 ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部 中島 博史

TEL 075-342-2575 FAX 075-342-2411

E-mail : nakajima@princess-kyoto.co.jp

■都ホテルニューアルカイク 中国料理「四川」

最強中華ランチコース 11:30~14:30

¥2,800

- ・海の幸サラダ マスタード醤油ドレッシング
- ・海老とイカのにんにくセイロ蒸し
- ・国産鶏もも肉のオイスターあんかけ おこげ入り
- ・ハタのピリ辛四川ソース
- ・蟹あんかけ炒飯
- ・いちごのデザートプレート
(いちごの杏仁豆腐・いちごタルト・いちごシュークリーム)



～シェフ 稲 直樹 からメッセージ～

ランチは、国産鶏を優しい味のオイスターあんかけで仕上げました。ディナーは海の幸に合う濃厚な蟹味噌をあんかけ仕立てに。どちらのコースにも蟹の旨みをお楽しみいただける「あんかけ炒飯」をご用意しました。いちごのデザートは、味はもちろん見た目でも楽しんでいただける様に作っております。ぜひランチ、ディナーともご賞味ください。

【ご予約・お問合せ】 都ホテルニューアルカイク B1F 中国料理「四川」
兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1 TEL 06-6488-4970 (直通)

【取材のお問合せ】 都ホテルニューアルカイク マーケティング&セールス部 松尾 幸子
TEL 06-6488-4777 FAX 06-6488-0711
E-mail : s-matsuo@miyakohotels.ne.jp

■ホテル日航姫路 中国料理「桃李」

最強中華 2018 ランチ 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

¥2,980

- ・サーモンとエビのパクチー美白サラダ
- ・娃娃菜と干し貝柱のサラシア入り美肌ふかひれ蒸しスープ
- ・帆立と豆腐の蒸し物、季節野菜添え
- ・牛挽肉とトマトのあんかけ平麺
- ・いちごプリンとルチン入り健康チーズケーキ



～シェフ 森重 新二郎 からメッセージ～

テーマである「あんかけ料理」を美と健康に意識したメニュー内容に仕上げました。トマトのあんかけは、トマトの酸味と牛肉の甘みをあんかけで閉じこめ、よく絡むように平麺で召し上がっていただけます。デザートはいちごをふんだんに使用した、滑らかで柔かいシンプルなプリンをご用意いたしました。

【ご予約・お問合せ】 ホテル日航姫路 2F 中国料理「桃李」
兵庫県姫路市南駅前町 100 TEL 079-224-4113 (直通)

【取材のお問合せ】 ホテル日航姫路 企画・広報 小山 恵里
TEL 079-224-4154 FAX 079-224-4144
E-mail : koyamae@hotelnikkohimeji.co.jp

【いちごスイーツ】

<p>ANAクラウンプラザホテル大阪</p> <p>いちごのスペシャルデザート</p> 	<p>シェラトン都ホテル大阪</p> <p>いちごのまろやかプリンと いちご風味のココナッツ団子</p> 	<p>ホテル・アゴラ大阪守口</p> <p>いちごのデザートプレート</p> 
<p>ホテル・アゴラ リージェンシー堺</p> <p>いちごのムース</p> 	<p>Dessert</p>  <p>いちご スイーツ の 饗宴</p>	<p>ホテル日航大阪</p> <p>いちごのデザート</p> 
<p>ホテル日航関西空港</p> <p>チーズのような豆乳クリーム 「大豆舞珠」のいちごプリン</p>  <p>※写真は2名様分です</p>		<p>都ホテルニューアルカイツ</p> <p>いちごのデザートプレート (いちごの杏仁豆腐、いちごタルト いちごシュークリーム)</p> 
<p>ホテル日航姫路</p> <p>いちごプリンとルチン入り 健康チーズケーキ</p> 		<p>ウェスティン都ホテル京都</p> <p>いちごココナッツミルク</p> 

このリリースに関するお問合せ先

「最強中華 2018～“あなかけ”と“いちごスイーツ”の饗宴～」実行委員会 広報担当

ホテル・アゴラ大阪守口 関西オペレーション企画 一色 薫

TEL 06-6994-1111 FAX 06-6994-1115 E-mail: kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com

ホテル・アゴラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画 川口 紘司

TEL 072-224-6180 FAX 072-224-6171 E-mail: hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 伊東 直人・藤井 綾子

TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397 E-mail: marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp