

2018-005

2018年6月8日

【ホテル日航大阪】

**中国料理「桃李」ゲストシェフプロモーション**

～ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイの広東料理「明宮」より高 健智シェフを招いて～

台湾観光局認定の五つ星ホテル ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ 広東料理『明宮』  
自慢の飲茶をはじめとする代表メニューと「桃李」がコラボレーションした特別企画。



左：「ゲストシェフプロモーション」メニューイメージ  
右：ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ『明宮』高 健智シェフ

大阪ミナミ、大阪メトロ心斎橋駅に直結するホテル日航大阪(所在地：大阪府中央区、代表取締役社長・総支配人：ジャン・W・マーシャル)は、2018年6月22日(金)から7月10日(火)の期間、中国料理「桃李」(料理長：野崎修、108席)において、ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ(総支配人：笹谷 久雄)広東料理『明宮』副料理長 高 健智氏を招聘し、「ゲストシェフプロモーション」を開催します。

ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイは、1984年に現オークラ ニッコー ホテルマネジメントとの業務提携のもと開業。中山北路のビジネスエリアの中心部に位置し、桃園国際空港からは車で45分、台北松山空港からは同約15分、MRT中山駅からは徒歩3分と、絶好のロケーションに位置するシティホテルです。2011年、台湾観光局より最高ランク五つ星ホテルに認定されています。

今回のフェアでは、高副料理長自ら腕をふるい、名門『明宮』自慢の飲茶や本格広東料理をご提供いたします。メニュー詳細は下記をご覧ください。

**【中国料理「桃李」について】**

総料理長 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提供しています。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、40名様まで)

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

「桃李」ホームページ <https://www.hno.co.jp/restaurant/tohlee.html>



**【特別開催 ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ ゲストシェフプロモーション概要】**

実施期間：2018年6月22日(金)～7月10日(火)

実施店舗：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」(3階)

提供時間：11:30～14:30 17:30～21:30(L.O.21:00)

価格：【ランチ】お一人様 ¥5,000(消費税込み・サービス料別)

【ディナー】お一人様 ¥12,000(同) \*ディナーは2名様より

メニュー例：ランチメニュー

前菜盛り合せ

ハマグリ白湯スープ

海老の麵包み揚げ

飲茶三種盛り合せ

(タロイモ春巻き・水晶型キノコ入り蒸し餃子・叉焼入りパイ)

台湾小籠包

いろいろ野菜のあっさり炒め

カラスミと海鮮のかぼちゃ炒飯

杏仁プリン

ディナーメニュー

前菜盛り合せ

ハマグリ入りふかひれ白湯スープ

北京ダックのクレープ包み

オマール海老のトリュフ入りクリームソース

トマトの蒸し物チキンソースかけ

鶏肉と蛸のそぼろ炒飯

杏仁プリンのフルーツのせまごうソース



※提供予定メニューで、予告無く変更する場合がございます。

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

11:30～14:30、17:30～21:30(L.O.21:00)

**【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：大阪メトロ御堂筋線・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603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 <https://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 <https://www.hno.co.jp>