

2013-003
2013年4月30日

【ホテル日航大阪】
香港料理大賞で金賞受賞
蘇奇栢(ソ ケイパク)ホテル・ニッコー・ホンコン料理長来日
中国料理「桃李」で香港フードフェア開催



大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のレストラン 中国料理「桃李」では、2013年5月7日(火)~31日(金)の期間、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルの同系列チェーンホテルであるホテル・ニッコー・ホンコンの中華料理長とのコラボレートメニューを提供する「香港フードフェア」を開催します。

香港は、広東料理の中心たる地で、外国との交流が盛んなことから、各国料理や世界中の調味料を積極的に取り入れアレンジされた料理が数々生まれています。その広東料理をメインとして提供する中国料理「桃李」では、今では有名なメニュー「海老のマヨネーズ炒め」「海の幸の XO 醤炒め」なども、どこよりも、いち早く次々と新メニューをご提供してきました。

この企画は、本場香港から、香港政府観光局から「The Best of the Best Culinary Awards」(香港料理大賞)の金賞を与えられたホテル・ニッコー・ホンコンの蘇料理長を招聘し、広東料理の中でも特に海鮮料理を得意とする蘇料理長とホテル日航大阪「桃李」のコラボレーションメニューを提供することで、進化し続ける広東料理を一層楽しんでいただきたいと、企画いたしました。

また、フェアメニューをご利用の方から抽選で香港往復航空券などが当たる抽選もご用意し、フェアを盛り上げます。尚、5月17日(金)~5月19日(日)は、蘇料理長が来日し、その技を披露いたします。また、「香港フードフェア」開催に際しましては、ホテル2階カフェレストラン「セリーナ」ブッフェコーナーでも同時期、香港料理をご紹介いたします。

協賛:香港政府観光局 キャセイパシフィック航空会社

蘇奇栢(ソ ケイパク)中華料理長について

ホテル・ニッコー・ホンコンの蘇奇栢(ソ ケイパク)中華料理長は、1988年のホテルオープニングより入社、以後1989年に中華料理長に就任。この道40年以上の熟練で、福臨門(Fook Lam Moon)やアメリカンクラブなど数々の有名店でも勤務経験も持ち、卓越した調理テクニックと斬新な創意が凝らされた料理は、1989年に香港政府観光局より「The Best of the Best Culinary Awards」(香港料理大賞「美食中の美食賞」=金賞)を与えられるなど、多くの賞を受賞。広東料理の中でも海鮮の料理を得意とし、名物料理には「燕の巣入り松茸とフカヒレの卵白包み ブラウンソース」「銀鱈のスモーク ハーブと金木犀のソース添え」「小海老の炒め物 トーストのせ」などがあります。現在は、ホテル・ニッコー・ホンコンの中華料理長として広東料理レストラン桃李とホテルの宴会用中華料理のメニュー考案と品質管理の責任者を務めています。

■「香港フードフェア」概要

開催期間：2013年5月7日(火)～5月31日(金)

時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)

■ ランチコース ¥5,200

- ・ 香港式アミューズ
- ・ 蘇料理長オリジナル飲茶盛り合せ
- ・ 蟹肉とふかひれ入り蒸しスープ餃子
- ・ 牛肉と中国野菜と鮑茸の炒め 籠飾り
- ・ 地鶏の炒め シーズニングソース
- ・ 特製あわびとからすみ入り炒飯
- ・ マンゴープリン

■ ディナーコース ¥9,990

- ・ 活酔っ払いさいまき海老
- ・ 香港式アミューズ
- ・ 花びら茸とほうれん草のふかひれスープ
- ・ あわびとウエの寿恵卵炒め 籠飾り
- ・ 牛フィレ肉と中国野菜の炒め シーズニングソース
- ・ 香港式 ワンタン入りヌードルスープ
- ・ 蘇料理長のデザートプレート

蘇料理長来日：5月17日(金)～5月19日(日)

※上記表示価格には、サービス料及び税金を含んでいます。

ご予約・お問い合わせ：

中国料理 桃李(とうり) 直通 TEL.06(6244)2455

インターネット予約 <http://www2.hno.co.jp/restaurant/tohlee/40008/>

【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。

ホテル日航大阪公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>

【中国料理 桃李(とうり)について】

中庭のある中国の邸宅をイメージし、ノーブル&モダンをテーマにアレンジした店内。白・黒・ブラウンでシックにまとめた色調、ガラスと和紙の斬新な融合、光と影のコントラストを楽しむライティングが、これまでにないコンテンポラリーな雰囲気演出。

料理ポリシーは、医食同源に基づき、“食べて健康”。また、ご家庭でも手軽に桃李の味をと、「調味ソース」、フルーツ豆板醤「美華辣醤(メイファーラージャン)」、麻婆豆腐があられに「麻婆あられ」なども創出しています。



【営業時間】 昼食 11:30～14:30 夕食 17:30～21:30(LO 21:00) 【席数】：108席(個室4室)

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・金本 和恵

〒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 <http://www.hno.co.jp>