

【ホテル日航大阪 中国料理 桃李】
大阪市内 4 ホテル共同企画
第5回「中国料理マラソン」を開催

今年のテーマはMADAM RUN^{マダムラン}～食べるマラソンコース～



MADAM RUN イメージビジュアル



コースメニュー「桃源美華」

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・W・マーシャル)の中国料理「桃李」は、大阪市内 4 ホテルが実施する共同企画、第 5 回『中国料理マラソン』に参画し、2015 年 9 月 1 日(火)から 10 月 31 日(土)までの 2 ヶ月間、美と健康を応援する中国料理(ランチ ¥2,900、ディナー ¥9,500 サ・税込)をご提供します。

この企画は、大阪市内 4 ホテルの中国料理レストランがタッグを組んで実施する共同企画で、平成 23 年より毎年開催、今年で 5 回目となります。～中国料理は美と健康を応援します～を共通テーマに掲げ、今年は特に“MADAM RUN^{マダムラン}”と題して、女性のご利用が多いランチメニューに趣向を凝らし、4 ホテルを食べるマラソンコースでつなぎます。

また、お楽しみとして「ランチスタンプラリー」も企画。4 店舗のスタンプを集めると、「4 ホテル共通ランチご利用券」(¥1,500 相当)や、お楽しみプレゼントをご用意しています。

尚、参加ホテルは、ホテル日航大阪のほか、ANA クラウンプラザホテル大阪(大阪府北区)、ホテルグランヴィア大阪(同)、シェラトン都ホテル大阪(同天王寺区)の計 4 ホテルです。

中国料理「桃李」の提供メニュー詳細は下記をご覧ください。

■ホテル日航大阪 中国料理「桃李」「中国料理マラソン」メニュー詳細

ランチコース『^{さいしよくけんび}彩色健美』お一人様 ¥2,900

11:30～14:30

- ・前菜(蒸し鶏・ピーカンナッツの飴炊き・くらげ)
- ・鶏肉入り蒸しスープ
- ・三種のきのこのグラタン
- ・黒酢の酢豚
- ・温野菜
- ・栗おこわの蓮の葉包み
- ・竹筒入り杏仁豆腐 レモン添え

ディナーコース『^{とうげんめいさ}桃源美華』お一人様 ¥9,500(2名様より)

11:30～14:30、17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

- ・前菜(くらげ・蒸し鶏・叉焼・ピータンと卵白のテリーヌ・白きくらげと桂花陳酒のゼリー寄せ)
- ・フカヒレ入り蒸しスープ
- ・白身魚のクレープ包み蒸し
- ・一夜干しイカの七味炒め
- ・海老の甘酢ソースと黒酢の酢豚
- ・牛肉入り炒飯
- ・竹筒入り杏仁豆腐 レモン添え

【ランチスタンプラリー】

4店舗のスタンプを集めると、「4ホテル共通ランチご利用券」(¥1,500相当)や、お楽しみプレゼントをご用意しています。

◆ホテル日航大阪 中国料理「^{とうり}桃李」 TEL.06-6244-2455(直通)

【ホテル日航大阪 中国料理「桃李」について】

ホテル日航大阪の「桃李」は、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。

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)



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>

E-mail: onimura.to@hno.co.jp