

2018-001

2018年4月10日

【ホテル日航大阪】
中国料理 桃李「海の幸 ザ・ドンブリ」新発売！
 ～上湯スープでじっくりと煮込んだ、口福のひとつとき～

タラバ蟹、海老、帆立貝柱入り「ふかひれ姿井」と、ウニ、タラバ蟹入り「まるごと鮑井」。
 他にはないダイナミックな井を楽しんでいただきたい、という発想で創りました。



「ザ・ドンブリ」イメージ

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、中国料理「桃李」(料理長:野崎修、108席)において、2018年5月7日(月)から5月31日(木)の期間、口福のひとつとき「桃李の海の幸 ザ・ドンブリ」を販売いたします。

「ふかひれ姿井」(お一人様6,000円、消費税込み、サービス料別)にはふかひれの他にタラバ蟹や海老、帆立貝柱が入り、仕上げにからすみをトッピングしました。「まるごと鮑井」(お一人様8,800円、同)には鮑にウニ、タラバ蟹が共演するなど、相性の良い海鮮で味をまとめた、まさに“口福のひとつとき”です。

「桃李」で長年手腕を発揮してきた総料理長 井口 正彦は、『自慢の上湯(シャンタン)スープでじっくりと煮込み、旨みと香りを閉じ込めました。皆さまでシェアして楽しんでいただきたい。』と述べています。

【商品概要】

商品名: 口福のひとつとき 桃李の海の幸 ザ・ドンブリ
 販売期間: 2018年5月7日(月)～5月31日(木)
 価格: 「ふかひれ姿井」お一人様6,000円(消費税込み、サービス料別)
 「まるごと鮑井」お一人様8,800円(同)
 販売店舗: 中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455(直通)
 販売時間: 11:30～14:30、17:30～21:30(LO21:00)



総料理長 井口 正彦

本件に関する報道関係者様お問い合わせ先
 ホテル日航大阪 広報担当一鬼村(おにむら) 知恵
 直通 TEL. 06(6244)0747 <https://www.hno.co.jp> e-mail: onimura.to@hno.co.jp