

## 中国料理「桃花春」夏のオーダーバイキング

### ～夏を元気に乗りきるメニューが登場～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、中国料理「桃花春」の出来立ての料理が味わえるオーダーバイキングにて、「夏を元気に乗りきるメニュー」を2018年6月1日（金）から8月31日（金）までの期間限定で提供いたします。鰻や山芋など滋養強壮の効果があるとされるもの、トマトやゴーヤなどの夏野菜を使用し、ヘルシーなメニューやスタミナ料理をお楽しみいただけます。



夏のオーダーバイキングのイメージ

料理、店内のイメージ

### <夏のオーダーバイキング概要>

店 舗：中国料理「桃花春」（14階）

期 間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

営業時間：ランチ 11：30～15：00（L.O.14:30）／ディナー 17：30～22：00（L.O.21：00）※土日祝 17：00～

料 金：■ランチオーダーバイキング「満福午餐」※90分間のご利用（75分間のオーダー制）

平日 大人 3,600円／シニア 3,240円／お子様 2,160円／幼児 950円

土日祝 大人 4,200円／シニア 3,780円／お子様 2,520円／幼児 950円

■ディナーオーダーバイキング「満福晚餐」※120分間のご利用（90分間のオーダー制）

大人 8,400円／シニア 7,560円／お子様 4,200円／幼児 2,100円

※8月4日（土）のディナータイム除く。

※料金は全て税金・サービス料込み。※最終入店はラストオーダーの各30分前。

※大人（中学生以上）シニア（65歳以上）お子様（小学生）幼児（3歳～小学生未満）

お問い合わせ：レストラン予約 078-325-8110（受付10：00～21：00）

## ＜夏のオーダーバイキングメニュー＞

滋養強壯の効果があるといわれる食材や、夏の食材を使用した「鰻と山芋のオムレツ」「帆立とゴーヤのブラックビーンズ炒め」や、暑い夏に辛い料理を食すことにより、発汗が促され涼しさを感じられるという「青唐辛子と干し豆腐の煮込み」「イカのピリ辛ピーナッツ炒め」など辛さのきいた料理。貧血予防に効果があるといわれるアサリを使用した「アサリとレタスの黒胡椒炒飯」やさっぱりした口当たりと茶葉の苦味がクセになりそうな「烏龍茶アイス」などが登場。

ディナータイムには、手作りスープにこだわった「桃花春特製 坦々麺」や、「鮑のオイスターソース」「フカヒレの醤油煮込み」などの豪華な食材を使用したメニューも登場します。神戸ポートタワーや六甲山を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。



中国料理「桃花春」料理長 塚口 昌樹（つかぐち まさき）

1995年に「神戸メリケンパークオリエンタルホテル」開業に伴い、中国料理「桃花春」に着任。広東料理の真髄である、食材の旨みを最大限に引き出す上品な味わいを守りながら、洋風食材や繊細な盛り付けを取り入れる「モダンチャイニーズ」など、新しい中国料理も提案しています。

---

### ＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号  
広報担当： 仲・柏崎 電話：078-325-8102（広報直通）/FAX:078-393-1021