

2012-032

2013年1月18日

中国広東省出身 一級点心師、呉 建祥も来阪
ホテル日航大阪 中国料理 桃李 「飲茶フェア」を開催



呉点心師の飲茶イメージ

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、総支配人:ジャン W マーシャル)では、2013年2月22日(金)～3月3日(日)に、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルで同系列のチェーンホテルであるホテル日航金沢で点心シェフを務める中国広東省出身、一級点心師、呉 建祥(ゴ ケンショウ)を招いて、「飲茶フェア」を開催します。

中国料理桃李のアラカルト・メニューには、常に飲茶メニューを提供しているほか、月次または半月毎に変更するコースメニューでもバラエティ豊かな彩りアイテムとして飲茶メニューをご提供しています。また、昨年2月、5月、8月、11月には、お子様向けに点心作り教室を展開し好評いただくなど、人気のメニューとなっています。

呉点心シェフは、「小籠包(しょうろんぼう)」を得意としており、熱々の肉汁(スープ)を含んだジューシーな味わいがその最大の特徴となっています。今回、直接にレシピや作り方を伝授し、是非、本場の味を沢山の方に味わってみたい意向です。

【桃李 飲茶フェア 概要】

開催期間／2013年2月22日(金)～3月3日(日)

開催店舗／3階 中国料理「桃李」 営業時間 11:30～14:30 17:30～21:30 (L.O.21:00)

販売価格／*いずれも2名様より承ります。

ランチコース お一人様 2,900円(サ・税込)、5,200円(サ・税込)

ディナーコース お一人様 9,990円(サ・税込)

*飲茶アラカルト・メニューも豊富にご用意しています。

◇ホテル日航金沢 点心シェフ 呉 建祥(ゴ ケンショウ) 来阪日

2013年2月22日(金)～24日(日)

点心師 吳 建祥(ゴ ケンショウ)氏プロフィール

1961年4月20日生まれ。

中国 広東省 深圳出身

17歳より点心師として料理の道に入る。

1992年 来日し摩天楼大飯店(名古屋)入社

2004年 ホテル日航金沢 点心料理長として着任、現在に至る。

スープたっぷりの小籠包や薄皮で包んだ点心の数々は、どれも芸術的で本場以上の美味しさと評判です。

またホテル日航金沢で定期的に行われている料理教室では飲茶の魅力を分かりやすく伝えつつ、愛くるしく茶目つけあるキャラクターで主婦をはじめとする女性に大人気です


■ 中国料理桃李「飲茶フェア」メニュー ★印は、ランチタイム限定メニュー
★呉料理長の香港飲茶コース「飲茶 桃ランチ」 ¥2,900(サ・税込)

前菜三種盛り合せ / 春巻、五目の餅包み揚げ / 呉さんの点心盛り合せ(ぷりぷり蒸し海老餃子 / 上海風あつあつ小籠包 / 海の幸入り焼売) / 大根餅の XO 醬炒め青菜添え / 海鮮入り焼き飯またはお粥 / 桃李自慢のマンゴープリン

★呉料理長の香港飲茶コース「飲茶食べチャイナ 九龍ランチ」 ¥5,200(サ・税込)

前菜三種盛り合せ / 蟹甲羅詰めグラタン / フカヒレ入りスープ餃子 / 呉さんの点心盛り合せ(お好きなだけお召し上がりいただけます。ぷりぷり蒸し海老餃子 / 上海風あつあつ小籠包 / 海の幸入り焼売 / 広東風焼売 / 牛スペアリブの黒胡椒風味蒸し / 五目野菜の蒸し餃子) / 大根餅のXO 醬炒め青菜添え / 海鮮入り焼き飯またはお粥 / 桃李自慢のマンゴープリンとエッグタルト

呉料理長の香港飲茶ディナーコース ¥9,990(サ・税込)

前菜三種盛り合せ / 蟹玉子入りフカヒレスープ / タラバ蟹爪の海老すり身包み揚げ / 呉さんの点心盛り合せ(ぷりぷり蒸し海老餃子 / 上海蟹入りあつあつ小籠包 / 海の幸入り焼売 / 広東風焼売 / 五目野菜の蒸し餃子) / メイン料理(お好きな2品をお選びいただけます) / 牛肉入り炒飯 / デザート

【ホテル日航大阪について】

開業 : 1982年(昭和57年)9月4日 昨年開業30周年を迎えました。

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③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、ノブブル&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。料理長 岸沢政実(きしざわまさみ)の料理ポリシーは、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「美華辣醬(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。

席数:108席(個室4室)

ご予約・お問い合わせ ホテル日航大阪 中国料理 桃李 直通 TEL.06(6244)2455

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>