

毎月様々な特製麺をお愉しみいただけます

中国料理「桃花林」月替りで特製麺を提供

2013年9月から12月まで

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)、3階中国料理「桃花林」では、9月から12月までの4ヶ月間、月替わりで様々な麺料理をお愉しみいただけます。

一雨毎に秋が深まり、あつあつの麺が恋しくなる季節がやってきました。9月・10月の担々麺、10月の酸辣湯麺そして11月の炸醬麺は毎月違ったピリ辛麺を。そして12月は美肌効果が期待出来るコラーゲンがたっぷりスープに溶け込み、あつあつのスープが血行促進効果も期待出来る鶏絲白湯鍋をお届けいたします。

詳細は次のとおり。

■ 中国料理「桃花林」特製麺概要 ※料金は全て税金込サービス料別

【9月・10月:担々麺(タンタンメン) ¥1,890】

本場中国から取り寄せた四川山椒と朝天唐辛子から作られた桃花林特製ラー油「香辛油」を使用。

辛さの中にも胡麻の風味豊かな担々麺をご堪能ください。

【10月:酸辣湯麺(スーラートンミン) ¥1,680】

具たくさんで独特の酸味と辛味がミックスしたコクのあるスープを麺にたっぷりからめてご賞味ください。

【11月:炸醬麺(ジャージャーメン) ¥1,575】

中国四川から取り寄せた厳選の豆板醤に、香り高い山椒の風味を効かせ、自家製甜麺醬(味噌)を使用したピリ辛ソース。トッピングのきゅうりと白髪ネギを併せて食べるとメリハリのある味をお愉しみいただけます。

【12月:鶏絲白湯麺鍋(鶏入り煮込みそば土鍋仕立て) ¥1,890】

鶏を長時間じっくり煮込んだ特製白湯スープは、濃厚でコクがあり鶏の旨みが凝縮されています。また、あつあつのスープは血行促進効果だけでなく美容と健康に役立つコラーゲンがたっぷり溶け込んでいるので寒い季節、女性にもおすすめです。

時 間/11:30a.m.~2:30p.m.

5:30p.m.~9:30p.m. (ラストオーダー 9:00p.m.)

場 所/ホテルオークラ神戸 3階 中国料理「桃花林」



〔手前より時計回りで
酸辣湯麺、担々麺、鶏絲白湯麺鍋、炸醬麺〕

■一般のお客様のお問い合わせ

中国料理「桃花林」 TEL. 078-333-3526(直通)

■報道関係者の方のお問い合わせ

企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当:船越、山本 MB.090-1897-0081