



2011年4月

報道関係者各位

株式会社ホテルオークラ神戸  
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

NEWS RELEASE

## ホテルオークラ神戸

### 期間限定で中国四大料理の神髓が味わえるフェア

# 「中国四大料理大全～四川料理・北京料理～」

四川・北京・上海・広東の順に期間限定の特別メニューを、全4回でご用意

四川料理：5月16日（月）～29日（日）、北京料理：7月4日（月）～18日（月・祝）

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長：西本克彦）、3階中国料理「桃花林」では、全4回にわたって、中国料理を代表する四大料理、四川・北京・上海・広東料理の特別メニューをお楽しみいただけるフェア「中国四大料理大全」を開催いたします。その第1弾として四川料理メニューを5月16日（月）～29日（日）まで、第2弾・北京料理メニューを7月4日（月）～18日（月・祝）までご用意いたします。

世界三大料理の一つ中国料理は、地域ごとにそれぞれ特徴の異なる料理が発展してきました。その中で、北京・上海・広東・四川料理は中国料理を代表する四大料理と言われます。このたび中国料理「桃花林」では、四川料理にはじまり、北京・上海・広東の順に、この四大料理の醍醐味をお楽しみいただける特別メニューをご用意いたします。

第1弾、四川料理メニューでは、“四川の名産 車海老のチリソース煮”や“四川風麻婆豆腐”などを、第2弾の北京料理メニューでは“北京ダック”や“うずら料理 二種盛り合わせ”など、本場の味わいに、「桃花林」池田調理長ならではのアレンジを加えたメニューを取り揃えます。また、期間中の各2日間、特別イベントとして、店内にて中国の伝統芸術「花文字」の実演や「二胡&笛」の演奏を行います。詳細は次の通り。

#### ◇中国料理「桃花林」「中国四大料理大全 ～四川料理・北京料理～」概要

期 間／第1弾 四川料理 5月16日（月）～29日（日）  
第2弾 北京料理 7月4日（月）～18日（月・祝）  
第3弾 上海料理 11月7日（月）～20日（日）  
第4弾 広東料理 2012年1月16日（月）～29日（日）

時 間／ランチ 11:30a.m.～2:30p.m. デイナー 5:30p.m.～9:30p.m.

料 金／お一人様 ￥12,600（税込・サービス料別）

ご予約・お問い合わせ／TEL.078-333-3526（直通）



#### ◇この件に関する報道関係の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 支配人室 企画広報課 担当： 鵜丹谷（うにや）、山本  
TEL.078-333-3503 FAX.078-333-3579

《添付資料》

◇第1弾 四川料理 詳細

- 【四川料理メニュー】 ※お二人様より承ります。
- ・四川の味覚入り 前菜盛り合わせ
  - ・フカヒレ、干しいか、絹笠茸、鶏肉入り蒸しスープ
  - ・四川の名産 車海老のチリソース煮
  - ・中国伝統の漬物“冬菜”と豚肉、あわび入りはさみ蒸し
  - ・中国野菜の炒め
  - ・鮮魚の四川風 とうがらし風味蒸し
  - ・四川風麻婆豆腐 白飯と共に
  - ・白きくらげのシロップ煮
  - ・四川伝統の一口菓子



花文字イメージ

【特別イベント「花文字」実演】

日 時／5月28日(土)・29日(日) 11:30a.m.～2:30p.m.、5:30p.m.～8:30p.m.

料 金／1枚 ¥500円(税込)

花文字とは中国に古くから伝わる伝統芸術。文字全体を美しい色彩で花のように描きながら、風水に定められた龍・鶴・鳳凰などを巧みに織り込み、気持ちと運気を向上させる縁起物とされています。

ご自分の名前や大切な方への気持ちを込めて世界で一つだけの花文字をお作りします。

◇第2弾 北京料理 詳細

- 【北京料理メニュー】 ※お二人様より承ります。
- ・北京の名産 前菜の盛り合わせ
  - ・中国山海の味覚入り蒸しスープ
  - ・北京ダック二種
  - ・翡翠仕立ての車海老の炒め物
  - ・うずら料理 二種盛り合わせ
  - ・中国の珍味オイスターソース煮
  - ・五目入り炒飯
  - ・極細麺の揚げ甜品
  - ・白玉団子のシロップ漬け



二胡: 鳴尾牧子さん(左)

笛: マハバル・サウガゲレルさん(右)

【特別イベント「中国楽器 二胡&笛」演奏】

日 時／7月9日(土)・10日(日) 6:00p.m.～6:30p.m.

日本でもおなじみの二胡は、中国では最もポピュラーな楽器として、1500年以上の歴史を持ちます。心に響く二胡と笛の優美で、幻想的な調べをお愉しみください。

以上