

個性で勝負！暑い夏が楽しくなる「桃花林」の冷麺
アイデアいっぱい！夏の新作冷麺を販売

2012年6月25日(月)～8月31日(金)

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)では、様々な味で暑い夏を楽しめるよう、中国料理の調理人がアイデアや味を競って完成させた個性的な夏の新作冷麺3種類を中国料理「桃花林」にて6月25日(月)より8月31日(金)まで販売いたします。

ホテルオークラ神戸の中国料理「桃花林」では、定番の海鮮冷麺などに加え、毎年新作の創作冷麺を販売しております。若手からベテランまで「桃花林」の調理人たちが、中国料理には珍しいユニークな素材の組み合わせや、味付け、盛りつけの冷麺を考案し、社内の審査により最も人気を得た冷麺をその年の新作冷麺として販売するこの企画は、2003年に始まり、今年で10回目となります。今夏も「夏の彩り冷麺」シリーズとして、「フルーツトマトチーズ冷麺」「串焼冷麺」「酸辣冬菜冷麺」の3種類の新作冷麺を販売いたします。

詳細は次のとおり。

■「夏の彩り冷麺」販売概要

期 間 / 2012年6月25日(月)～8月31日(金)
時 間 / 11:30～14:30、17:30～21:30(21:00ラストオーダー)
場 所 / ホテルオークラ神戸 3階 中国料理「桃花林」
メニュー・料金 /

a. フルーツトマトチーズ冷麺 ¥1,890

トマトを練り込んだ麺に、トマト、夏野菜、赤酢のゼリーなどを盛り合わせた冷麺。醤油ベースのたれと、トマトと相性の良いチーズ風味のたれ、2種類のたれで味の違いも楽しめます。

b. 串焼冷麺 ¥2,310

アスパラガスや湯葉を串にみたて豚肉や海老のミンチを巻いた串まで食べられる3種類の串焼がのった冷麺は、真っ赤な西洋野菜“ビーツ”のたれでさっぱりとした味わいに。栄養、スタミナたっぷりの冷麺です。

c. 酸辣冬菜(サンラートンツァイ)冷麺 ¥2,100

食欲を刺激する辛みと酸味が際立つさらりとしたスープに、まろやかな旨みの中国・四川の漬物“冬菜(トンツァイ)”を添えた冷麺。特製ラー油をお好みで加えれば、中国山椒のピリリとしたアクセントでひと味違う美味しさが楽しめます。



(写真は b.串焼冷麺)

■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: 鶴丹谷(うにや) MB.090-1447-5395、山本 MB.090-1897-0081