

ホテルオークラ神戸×オークラガーデンホテル上海 夢の共演

## 上海点心フェア

中国国家認定高級点心師を招いて実演イベントを開催！

2013年3月1日(金)～3月31日(日)

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、3月1日から31日まで中国料理「桃花林」にて、「上海点心フェア」を開催いたします。上海屈指の5つ星ホテルとして知られる、オークラガーデンホテル上海から、中国国家認定高級点心師である曹 琴(Cao Qin)シェフを招いて本場中国の繊細な点心をご堪能いただけます。ランチ・ディナーともに本場上海の飲茶を愉しめるお手軽なコース料理をご用意。さらに、3月1日から3日の3日間は、曹 琴シェフによる実演イベントも開催いたします。

詳細は次のとおり。

### ■ ホテルオークラ神戸「上海点心フェア」開催概要

日時/2013年3月1日(金)～31日(日)

ランチ 11:30a.m.～2:30p.m

ディナー 5:30p.m.～9:30p.m.(ラストオーダー9:00p.m.)

場所/3階 中国料理「桃花林」

料金/ ランチAコース                      お一人様      ¥2,730

          ランチ・ディナーBコース            お一人様      ¥4,725

          ランチ・ディナーCコース            お一人様      ¥7,350

          単品メニューもご用意いたしております。      ※上記料金は、税込・サービス料別。



### 【招聘シェフ プロフィール】

#### Ms. Cao Qin (曹 琴シェフ)

1997年8月 オークラガーデンホテル上海入社  
料飲部 宴会中華課「白玉蘭」点心部門 配属  
中華人民共和国 国家認定高級点心師  
ガーデンホテル上海を代表するレストラン  
「白玉蘭」の点心部門チーフ



### 【A コース】

- 絹笠茸、干し貝柱入りとろみスープ
- 上海飲茶 5 種  
上海蟹肉入り焼餃子  
海老入り餃子ニュー上海スタイル／上海小籠包／  
海老入り水晶蒸し餃子／海老入り焼売トビコのみせ
- 南瓜入り小米のお粥
- デザート盛り合わせ  
中国 4 大美女「西施」が愛した甘味豆腐  
ミルク風味菓子 花園飯店風



### 【B コース】

- 魚介類入り野菜サラダ
- 貝柱入り鶏肉と卵白のスープ金華ハムを散らして
- 上海飲茶 3 種  
上海小籠包／海老入り水晶無視餃子／  
海老入り焼売トビコのみせ
- 中国茶と海老の炒め
- 銀鱈の白玉蘭特製ピリ辛ソース炒め
- 中国茶と海老の炒め
- イカのすり身団子入りスパイシースープ煮うどん
- デザート盛り合わせ  
中国 4 大美女「西施」が愛した甘味豆腐  
マンゴープリン／胡麻団子



### 【C コース】

- 桃花林特製前菜盛り合わせ
- 上海蟹の玉子入りふかひれスープ
- 上海飲茶 5 種  
上海蟹肉入り焼餃子／海老入り餃子ニュー上海スタイル  
／上海小籠包／海老入り水晶蒸し餃子／  
海老入り焼売トビコのみせ
- 中国茶と海老の炒め
- イカのすり身団子入りスパイシースープ煮うどん
- デザート盛り合わせ  
中国 4 大美女「西施」が愛した甘味豆腐  
マンゴープリン／胡麻団子／ミルク風味菓子 花園飯店風



### ■一般のお客様のお問い合わせ先

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

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579  
担当: 山本 MB.090-1897-0081、鈴木