

涼を感じる、夏の風物詩

中国料理「桃花林」 夏の彩り冷麺 販売

料理長創作のヘルシーな一品と歴代の創作冷麺から人気トップの一品をリバイバルしてお届け
8月31日(土)まで

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)では、3階中国料理「桃花林」にて、「夏の彩り冷麺」と題して、創作冷麺2種類を含む、計4種類の冷麺を販売いたします。

中国料理「桃花林」では、毎年、夏季限定で冷麺をご用意しており、そのメニューには例年、数種類ずつ、調理スタッフのオリジナルレシピで作る、創作冷麺を加えてお届けしています。今年は、その創作冷麺として、「桃花林」の池田料理長が考案した「清涼サラダつけ麺」と、2004年に販売した創作冷麺で、お客様からもう一度メニューに加えてほしいとのお声も多かった「牛ヒレ黒胡麻冷し坦々麺」の2品をご用意いたします。「清涼サラダつけ麺」はマイクロトマトや紅芯大根、パプリカといったたっぷりの野菜と帆立貝、海老などの海鮮を盛り込み、白湯ベースの2種類のつけダレでお召し上がりいただけます。お好みで自家製ラー油をお使いいただき、夏らしくさっぱりとした味わいと、スパイシーさをお愉しみいただけます。「牛ヒレ黒胡麻冷し坦々麺」はジューシーな牛ヒレ肉と黒胡麻ダレの旨みが人気を博した一品で、牛ヒレ肉と野菜をダイナミックに盛り付けたボリュームたっぷりの冷麺です。そのほか、例年ご用意している「海鮮冷麺」と「桃花林特製 冷麺」の合計4種類を販売いたします。

詳細は次の通り。

◇「夏の彩り冷麺」概要

開催期間/8月31日(土)まで ※8月3日(土)のディナータイムは除外
ランチ 11:30a.m.~2:30p.m.
ディナー 5:30p.m.~9:30p.m. (LO 9:00p.m.)

開催店舗/3階 中国料理「桃花林」

料 金/・清涼サラダつけ麺 ¥2,400
・牛ヒレ黒胡麻冷し坦々麺 ¥2,400
・海鮮冷麺 ¥2,310
・桃花林特製冷麺 ¥1,890

<セットメニュー>各冷麺に¥630 追加でご用意いたします。

Aセット 本日の飲茶二種とコーヒー
Bセット 本日の飲茶二種と杏仁豆腐

※上記各料金は税込・サービス料別

ご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3526 (レストラン直通)

■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: 船越、山本 MB.090-1897-0081



<創作冷麺>

牛ヒレ黒胡麻冷し坦々麺(手前)
清涼サラダつけ麺(奥)