

ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」
新調理長就任を記念した3日間限定の特別賞味会を開催
2019年1月19日(土)・1月23日(水)・1月26日(土)



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:石垣 聡)の中国料理「桃花林」では、2018年10月に末友 寛が新調理長に着任したことを記念し、特別賞味会を開催いたします。

中国料理「桃花林」では山海の味覚をふんだんに使った本格的な広東料理をご提供しておりますが、オークラの伝統を受け継いだ正統派広東料理に調理長 末友の若い感性を融合させた新しい中国料理「桃花林」をお楽しみいただけます。

■ホテルオークラ神戸 中国料理「桃花林」調理長 末友 寛 プロフィール

1976年生まれ。ホテルオークラ東京「桃花林」で活躍後、「桃花林」日本橋室町迎賓館にてシェフを務め、ホテルオークラ神戸「桃花林」の調理長に着任。素材本来の旨みを“引き出す・かけ合わせる”調理法で、和や洋の食材も取り入れたバリエーション豊かな中国料理を提供。

■末友調理長 就任記念 特別賞味会 概要

【日時】1月19日(土)・1月23日(水)・1月26日(土)

17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

【場所】中国料理「桃花林」3階

【料金】お一人様¥20,000(消費税・サービス料込)

※事前にご予約をお願いいたします。 ※お二人様より承ります。

※各種割引や特典との併用はいたしかねます。

【メニュー】

[開胃菜] 巻海老の紹興酒漬け/とこぶしのX.O醬添え ジャスミン茶の香り
鱈の白子 四州よだれソース/ミニトマトの桂花陳酒コンポート

[明爐烧烤盤] 神戸ポークのクリスピー焼/熟成伊達鶏の香味焼
黒豚スペアリブの香港式窯焼チャーシュー

[山瑞燉碎翅] すっぼん 烏骨鶏 ふかひれ滋味薬膳蒸しスープ

[避風塘江珧] たいら貝のフリット 漁師風

[奶熬紅鰭笛] 金目鯛の腐乳白味噌漬けとふかひれのソテー

[鹹蛋油麦菜] 家鴨の塩漬卵とピータン A菜の上湯炒め

[美艷炙牛尾] 和牛テールのオープン焼 鎮江香酢の薫り

[開蟹胆撈麵] 雲丹と上海蟹内子味噌の煮込み麵

[日向夏杏仁] 濃厚な杏仁豆腐とニューサマーオレンジ

《お問い合わせ》

■お客様のご予約・お問い合わせ/TEL.078-333-3526 中国料理「桃花林」



■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 広報担当 阿部、石橋、青井

〒650-8560 兵庫県神戸市中央区波止場町2番1号 TEL.078-333-3503 /FAX. 078-333-3579