

報道関係各位

大阪・兵庫・京都 中国料理レストラン共同企画

『最強中華 2016』

各シェフ自慢の「麺」を盛り込んだ特別メニューの競演

“イケ麺対決!”

大阪、兵庫、京都にある10のホテル(JAL ホテルズ、ANA クラウンプラザホテル、都ホテルズ&リゾート、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺、ホテルグランヴィア大阪)では、2016年1月6日(水)～3月31日(木)までの間、中国料理レストラン共同企画『最強中華2016』～シェフ自慢の「麺」を盛り込んだ特別メニューの競演 “イケ麺対決!”を開催いたします。異なるブランドの複数のホテルのシェフたちが自慢の料理を競う本企画は、大阪から兵庫、京都へとエリアを広げ3年、今回で第11回を迎えることになりました。今回から新たに「ホテル・アゴーラ リージェンシー堺」と「ホテルグランヴィア大阪」が参戦することとなり、関西3都市10ホテルのシェフたちが自慢の『麺』を盛り込んだ特別メニューで“イケ麺対決!”を繰り広げます。ご利用いただいたお客様に、イケてる麺に投票いただき、“最強イケ麺”を決定いたします。

また10ホテルの多彩なランチを食べてスタンプをためると、スタンプの数に応じてホテル共通レストラン利用券をプレゼントする「スタンプラリー」を開催します。更に10ホテル達成いただいた方の中から抽選で、ホテル共通宿泊券(ツインルーム)を2組にプレゼントいたします。ぜひ3都市10ホテルを制覇して、お客様のお気に入りの『イケ麺』を見つけてください。

皆様のお越しをイケてる? 10人のシェフたちが『イケ麺』とともにお待ちしております。



本企画イメージ画像

実施概要

【 名 称 】 大阪・兵庫・京都 中国料理レストラン共同企画
『最強中華2016』
各シェフ自慢の「麺」を盛り込んだ特別メニューの競演“イケ麺対決！”

【 開 催 期 間 】 2016年1月6日(水)～3月31日(木) ※ホテルにより開催日が異なります

【 料 金 】 ランチ お1人様 2,100円～4,000円
ディナー お1人様 7,128円～12,000円
※料金はサービス料・税金を含む、お1人様料金です。
※特別フェアにつき、店舗により各種優待割引がご利用いただけない場合がございます。

【 メ ニ ュ ー 】 別紙、各店舗メニューをご参照ください。
※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

【 開 催 店 舗 】

JALホテルズ

ホテル日航大阪	中国料理「桃李」	(大阪)
ホテル日航姫路	中国料理「桃李」	(兵庫)
ホテル日航プリンス京都	中国料理「翡翠苑」	(京都)

ANAクラウンプラザホテル

ANAクラウンプラザホテル大阪	中国料理「花梨」	(大阪)
ANAクラウンプラザホテル神戸	中国レストラン「蘇州」	(兵庫)

都ホテルズ&リゾーツ

シェラトン都ホテル大阪	中国料理「四川」	(大阪)
都ホテルニューアルカイク	中国料理「彩苑」	(兵庫)
ウェスティン都ホテル京都	中国料理「四川」	(京都)

ホテルグランヴィア大阪	中国料理「北京」	(大阪)
ホテル・アゴーラ リージェンシー堺	中国料理「龍風」	(大阪)

【 スタンプラリー 】 スタンプラリーカードは開催レストランでご用意しています。(お1人様1枚)。期間中、各ホテルの「最強中華」特別ランチメニューをお召し上がりいただくと、ラリーカードにスタンプを1つ押印します。集めたスタンプの数に応じてプレゼントをご用意いたします。

3ホテル賞 ホテル共通¥1,000ランチご利用券もしくはラリー続行
6ホテル賞 ホテル共通¥3,000ランチご利用券もしくはラリー続行
10ホテル賞 ホテル共通¥5,000ペアランチご利用券

10ホテル達成された方には抽選で、ホテル共通宿泊券(ツインルーム2組)が当たるダブルチャンスもあります。

【 協 賛 】

アサヒビール株式会社、有限会社モリヨシ、エスビー食品株式会社
築野食品工業株式会社、国分株式会社、花王株式会社
リーフィッシュスティーロー株式会社、株式会社メルキュール

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国レストラン「花梨」メニュー

ランチ「赤壁」

11:30～14:00

¥4,000

前菜三種盛り合わせ
鶏肉、椎茸、衣笠茸のなつめ香り蒸しスープ
二種類のイカと野菜のあっさり炒め
海老のベリーマヨネーズソース
ひき肉と特製醬炒め麺
杏仁豆腐



ランチ「赤壁」

コース「臥龍」

11:30～14:00

¥12,000

17:30～21:00

※土・日・祝日 17:00より

前菜四種盛り合わせ
海鮮シチュー
鶏もも肉の香り揚げ 特製きのこソースとトリュフオイル添え
舌平目のスイートビーンズ、プティング仕立て
二種類のイカと野菜のあっさり餡かけ麺
マンゴープリン



コース「臥龍」

※2名様より承ります

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 田中 孝尚からメッセージ～



ランチコースは、中国料理の新・旧を融合させた最強中華企画ならではの献立に仕立てました。中でもテーマの“イケ麺”は、干し海老をベースに作った醬の旨味、甘味、辛味、芳ばしさが板春雨と最高の絡み麺となりました。コースは、フレンチの技法を取り入れながらも本格中国料理に仕上げました。更に、テーマの“イケ麺”は、どこか懐かしいこれぞ中国料理の深い味わい、最後まで飽きのこない最強メニューとなっております。

【ご予約・お問合せ】

ANA クラウンプラザホテル大阪6F 中国料理「花梨」
大阪市北区堂島浜1-3-1 TEL 06-6347-1112(ホテル代表)

【取材のお問合せ】

ANA クラウンプラザホテル大阪 マーケティング
木下 智子
TEL 06-6347-1298 FAX 06-6348-9235
E-mail: tomoko.kinoshita@anacrowneplaza-osaka.jp

■ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」メニュー

ランチ「癒々」

11:00～14:00

¥3,000

冷菜四種飾り盛り
本日の中華スープ
小海老とイカのチリソース
国産牛の自家製 XO 醬炒め ポテトの巣籠り飾り
ふかひれ入り五目汁そば
杏仁豆腐 季節のソース



ランチ「癒々」

コース「彩」

11:00～14:00

¥10,000

16:30～20:30

彩り冷菜五種飾り盛り
ふかひれ(尾鰭)の姿煮 青菜添え
外国産イセ海老の甘辛ソース
北京ダック
鮑の姿蒸し タラバ蟹と蟹の内子入り餡かけソース
国産牛と野菜の沙茶醬炒め
ふかひれ入り白湯煮込みそば
デザート二種



コース「彩」

※2名様より承ります

※コース内に使用する「外国産イセ海老」は、「イセエビ属」又は「ミナミイセエビ属」を使用しております。※写真はイメージです。
※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 長瀬促人からメッセージ～



テーマの“イケ麺”は高級食材といわれる「ふかひれ」を使った、まさに最強の“ゴージャス・イケ麺”をご用意しました。ランチは、定番のお醤油ベースのスープで。ディナーは、寒い季節に合わせ、煮込みのそばを白湯スープでお召し上がりください。更にディナーでは、ふかひれの姿煮、外国産イセ海老、鮑に国産牛と、“食材のイケメン”をご用意してお待ちしております。

【ご予約・お問合せ】

ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」
住所 大阪府大阪市北区梅田3-1-1 ホテルグランヴィア大阪 19階
TEL 06-6347-1317 (直通)

【取材のお問合せ】

ホテルグランヴィア大阪 中国料理 北京 担当:熊倉秀則
TEL 06-6347-1317 FAX 06-6347-1317
E-mail: pekin@hgo.co.jp

■ホテル日航大阪 中国料理「桃李」メニュー

ランチ「彩色食健美」

11:30～14:30

¥2,900

前菜盛り合わせ
ワンタンスープ
海老と小柱のさくさくカダイフ巻き
牛肉のオイスターソース煮込み 青野菜添え
蒸し鶏の土鍋煮込みそば
デザートプレート



ランチ「彩食健美」

コース「桃源美華」 ※2名様より承ります

11:30～14:30

¥10,000

17:30～21:30 (L.O.21:00)

前菜盛り合わせ
ふかひれスープ
北京ダックのクレープ包み
海老と小柱のさくさくカダイフ巻き
牛フィレ肉の黒胡椒炒め
有頭海老のチリソース煮込み
ワンタン麺
デザート



コース「桃源美華」

※2名様より承ります

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

《フリードリンクプランのご案内》

お1人様 ¥2,000 90分

瓶ビール・紹興酒・焼酎(芋・麦)・桂花陳酒・杏露酒・オレンジジュース・ウーロン茶

～料理長 井口 正彦からメッセージ～



中華といえばお馴染みの麺料理がたくさんあります。今回ランチでご用意するのは、寒い季節にぴったりの土鍋で提供する煮込みそばです。鶏肉とアサリの合わせだしで、コクがありながらあっさりした味に仕上げました。コースでは海老のすり身を入れたぷりぷりのワンタン麺をご用意。「桃李」自慢の“イケ麺”をご賞味ください。

【ご予約・お問合せ】

ホテル日航大阪 3F 中国料理「桃李」
大阪市中央区西心斎橋1-3-3 TEL 06-6244-2455 (直通)

【取材のお問合せ】

ホテル日航大阪 マーケティンググループ
鬼村 知恵
TEL 06-6244-0747 FAX 06-6244-0748
E-mail: onimura.to@hno.co.jp

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理「四川」メニュー

ランチ「美麗茶膳」

11:30～14:30

¥3,000

棒々鶏
かぶらと白キクラゲの玉子スープ
ピーマンと細切り国産牛肉の炒め
豆腐と湯葉、貝柱のスープ煮
小海老と南瓜の甘酢炒め
搾菜と国産豚肉の細切り汁そば
苺のシャーベット



ランチ「美麗茶膳」

コース「美麗彩花」

¥8,000

11:30～14:30 17:00～21:30

三種冷菜盛り合わせ(くらげ、棒々鶏、白菜のピリ辛甘酢漬け)
かぶらと蟹肉の玉子スープ
小海老と南瓜の炒め
国産牛フィレ肉の甘酢ピリ辛炒め 青野菜添え
焼売三種蒸し
四川スパイス風味の和え麺
苺のシャーベット
桃饅頭



コース「美麗彩花」

※2名様より承ります

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 平賀 正夫からメッセージ～



ランチは搾菜と豚肉の細切り炒めを麺にトッピングし、醤油味のあっさりスープで仕上げた汁そばを、コースは香辛料と唐辛子、干し海老などを和えたピリ辛の「四川成都麺」をご用意いたしました。

いずれも四川を代表する“イケ麺”です。ランチはかぶらを使ったスープや豆腐と湯葉、貝柱のスープ煮など、女性や幅広い層の方に好んでいただけるよう、やさしい味わいのコースに仕上げております。

【ご予約・お問合せ】

シェラトン都ホテル大阪 3F 中国料理「四川」
大阪市天王寺区上本町6-1-55 TEL 06-6773-1274 (直通)

【取材のお問合せ】

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部
大野 彰憲 ・ 大庭 裕子
TEL 06-6773-6047 FAX 06-6773-6070
E-mail: a-oono@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 中国料理 「龍鳳」 メニュー

ランチ「旬彩美味コース」

11:30～14:30 (L.O.14:00)

¥2,970

※土・日・祝日 15:00 (L.O.14:30)まで

冷菜盛り合わせ

蟹肉入りとろみスープ

ラビオリ風海老餡包み 中国クレープソース

小柱とイカのピリ辛炒め

豚スペアリブ 柚子の甘酢ソースをナイフとフォークで

野菜とトマトソースでジャージャー麺風に

デザート



ランチ「旬彩美味コース」

※ランチ・コースともに、2月・3月はメニュー内容を変更させていただきます

コース「玄武」

11:30～14:30 (L.O.14:00)

¥7,128

※土・日・祝日 15:00 (L.O.14:30)まで

冷菜盛り合わせ

17:30～21:30 (L.O.20:30)

ふかひれ入り蒸しスープ

※土・日・祝日 17:00より

水餃子に野菜を添えて

選べるメイン料理 (以下より1品)

★牛肉の柔らかか煮★鮑と野菜の塩味炒め★有頭海老のチリソース

白身魚の蒸し物

香味油の和えそば

デザート



コース「玄武」

※ランチ・コースともに、2月・3月はメニュー内容を変更させていただきます

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

《フリードリンクプランのご案内》

お1人様 ¥2,376(90分) 瓶ビール・紹興酒・焼酎(芋・麦)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

～料理長 岡田 浩からメッセージ～



ランチ・コースともに、お食事の幕開けにふさわしい色鮮やかな冷菜盛り合わせからスタート。ランチは、柚子風味の甘酢ソースと絡めた豚スペアリブとトマトの風味をきかせたジャージャー麺、コースは、三種より選べるメイン料理と、香味油の豊かな香りが楽しめる和えそばなど、メイン料理との味の調和を意識した“イケ麺”をご用意いたしました。

【ご予約・お問合せ】

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 2F 中国料理 「龍鳳」
大阪府堺市堺区戎島町4-45-1 TEL 072-224-6182 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 PR担当
一色 薫・杉本 耕治
TEL 072-224-6180 FAX 072-224-6171
E-mail: kaoru.isshiki@hotelagora-moriguchi.com

■都ホテルニューアルカイク 中国料理「彩苑」メニュー

ランチ「味楽美彩」

11:45～14:30

¥2,900

前菜盛り合わせ
チンゲン菜とワンタンのとろみスープ
牛肉と野菜の香味ソース炒め 蒸しパンのせ
鯛のオープン焼き 生海苔と蟹卵白のソース
柚子をきかせた海の幸塩細麺（蛤・海老・帆立）
マンゴーとココナッツの2層プリンとフルーツ



ランチ「味楽美彩」

コース「傑作美彩」

11:45～14:30

¥10,000

17:30～21:30 (L.O.21:00)

前菜盛り合わせ
干し貝柱入りふかひれの姿煮
白身魚の白湯高菜煮込み
国産牛フィレ肉と根菜のあっさり炒め 山椒風味
お口直しのシャーベット
帆立貝柱の蒸し物 シーズニングソース
汁なし坦々麺
マンゴーとココナッツの2層プリンとフルーツ、トマトジェラート



コース「傑作美彩」

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

《フリードリンクプランのご案内》

お1人様 ¥2,000(2時間) 瓶ビール・紹興酒・焼酎(芋・麦)・サワー・オレンジジュース・ウーロン茶

～料理長 西下 高司からメッセージ～



ランチはあっさりとしたやさしい味わいを意識しました。野菜や海の幸、肉などバラエティ豊かな料理に、柚子の香りがさわやかな麺は蛤の出汁が効いたスープに仕上げました。女性や幅広い年代の方に気軽にお召し上がりいただけるコースです。コースは、ふかひれの姿煮、山椒が効いた牛肉料理、海の幸、ピリッと辛さが癖になる汁なし坦々麺と豪華に仕上げたコースをぜひご賞味ください。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

【ご予約・お問合せ】

都ホテルニューアルカイク B1F 中国料理「彩苑」
兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号 TEL 06-6488-4970（直通）

【取材のお問合せ】

都ホテルニューアルカイク マーケティング&セールス部
松尾 幸子
TEL 06-6488-4777 FAX 06-6488-0711
E-mail: s-matsuo@miyakohotels.ne.jp

■ANAクラウンプラザホテル神戸 中国レストラン 「蘇州」 メニュー

ランチ「最強中華ランチ」

11:30～14:30 (L.O. 14:15)

¥3,500

前菜盛り合わせ

きのこ刻み湯葉入りとろみスープ

紋甲イカの紅麴炒め

上海蟹味噌と豆腐の土鍋煮込み

牛肉と野菜のオイスターソース炒め

海老入りワンタン汁そば

デザート三重奏

ジャスミンティー

※ランチ・ディナーともに、3月はメニュー内容を変更させていただきます。



ランチ「最強中華ランチ」

ディナー「最強中華ディナー」

¥7,500

17:30～21:00 (L.O. 20:45)

蘇州盛り合わせオードブル

タラバ蟹とコニッシュジャックヒレ入りブラウンスープ

上海風大海老のチリソース炒め

鮑と鶏のポルトガル風グラタンと鴨ロースの北京ダック風

鱈の蒸し物 古法スタイル

牛バラ肉の柔らか煮込み 中華風パスタ仕立て

デザート三重奏

ジャスミンティー

※ランチ・ディナーともに、3月はメニュー内容を変更させていただきます。



ディナー「最強中華ディナー」

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 居地 正一からメッセージ～



ランチには、海老入りワンタンと香港の細麺が、広東風のあっさりしたスープと相性抜群の汁そばを。ディナーには、プルプルに煮込んだ牛バラ肉を平麺に絡め、パスタ風にアレンジした一皿をご用意しました。

34階から眼下に広がる神戸の美しい眺望とともに、お楽しみください。

【ご予約・お問合せ】

ANAクラウンプラザホテル神戸 34F 中国レストラン 「蘇州」
神戸市中央区北野町1丁目 TEL 078-291-1122 (直通)

【取材のお問合せ】

ANAクラウンプラザホテル神戸 セールス&マーケティング部 PR
阪本 栄織 ・ 大川 恵子
TEL 078-291-1155 FAX 078-291-8343
E-mail: pr@anacrowneplaza-kobe.jp

■ホテル日航姫路 中国料理「桃李」メニュー

ランチ「最強中華2016ランチ」

11:30～14:30 (L.O.14:00)

¥2,800

竹炭麺のサラダ生春巻きオニオンソース
かぶらと小豆島節麺入りふかひれスープ
手作り飲茶三品
柔らか豚スペアリブの中国風トマトソース
パリパリ揚げそばのジャージャー麺
デザート



ランチ「最強中華2016ランチ」

ディナー「最強中華2016ディナー」

¥8,000

17:30～21:30 (L.O.21:00)

桃李特製冷菜盛り合わせ
かぶら、小豆島節麺、ゴマフグ入りふかひれ蒸しスープ
灘の酒粕ソースをまとった ピリ辛タラバ蟹と温野菜
有頭大海老のソバロール 二種のソースで
国産牛の味噌炒めとパリパリ麺をレタスに包んで
海の幸ともっちりキネウチ麺ホワイトソース鍋
ギューヒのヌードル仕立てデザート



ディナー「最強中華2016ディナー」

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 中本 博からメッセージ～



ランチの前菜には竹炭を練り込んだ蒸し麺の生春巻。揚げ麺のパリパリ食感でいただくジャージャー麺は食べごたえあり。スープには小豆島節麺を使用。ディナーには、大海老にゆで麺を巻き付け香ばしく焼き上げ、一人鍋には色鮮やかな長太郎貝などの海の幸を中国風アレンジのホワイトソースで召し上がっていただきます。新しい姫路城と新しい“イケ麺”料理を是非お楽しみください。皆様のお越しを心からお待ちいたしております。

【ご予約・お問合せ】

ホテル日航姫路 2F 中国料理「桃李」
兵庫県姫路市南駅前町100番 TEL 079-224-4113 (直通)

【取材のお問合せ】

ホテル日航姫路 企画・広報
小山 恵里
TEL 079-224-4154 FAX 079-224-4144
E-mail: koyamae@hotelnikkohimeji.co.jp

■ホテル日航プリンセス京都 中国料理「翡翠苑」メニュー

ランチ「最強イケ麺ランチ」

11:30～14:30

¥2,100

ひとくち海鮮サラダ

鶏の唐揚げ

飲茶二種盛り

五目炒飯

下記より好きなイケ麺を一品お選びください

★蒸し鶏と九条ねぎ 生姜和えつゆそば

★ピリ辛肉味噌麺(台湾風) ★湯葉と野菜のチャンポン麺

杏仁豆腐



ランチ「最強イケ麺ランチ」

ディナー「最強イケ麺八撰」

17:00～21:00

¥8,500

料理長おすすめ料理全50種より7品お選びください

★冷菜盛合わせ ★酢豚 ★鮑の炒め ★麻婆豆腐 など

最強イケ麺より1品お選びください

★翡翠苑特製五目焼きそば ★チリ玉子つけ麺

★パクチー入り野菜フォー麺

★担々麺＊蒸し鶏と葱入りつゆそば



ディナー「最強イケ麺八撰」

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

～料理長 三ヶ山 隆雄からメッセージ～



ランチは麺を中心にサラダ・飲茶・唐揚げなど多彩な味わいを楽しめるセットにいたしました。コクのある台湾風の肉味噌麺、また湯葉や九条ねぎを使い京都らしさも取り入れました。ディナーコースは冷菜・点心・魚介料理・肉料理や麺からお好みのお料理を選んでご自身でコースを組み立てていただく、プリフィックススタイルです。麺は焼きそば・つけ麺・汁そば、フォーと趣向を凝らした5種をご用意いたしました。他では味わえない翡翠苑のバラエティー豊かな“イケ麺”たちが、あなたをトリコにします。

【ご予約・お問合せ】

ホテル日航プリンセス京都 2F 中国料理「翡翠苑」
京都府京都市下京区烏丸高辻東入 TEL 075-342-2167(直通)

【取材のお問合せ】

ホテル日航プリンセス京都 宣伝・企画部
懸樋 則之・柿花 真衣
TEL 075-342-2575 FAX 075-342-2411
E-mail: kakihana@princess-kyoto.co.jp

■ウェスティン都ホテル京都 中国料理「四川」メニュー

ランチ「最強中華ランチ」

11:30～14:30

¥2,900

前菜三種盛り合わせ

(芝海老の香味揚げ、生椎茸の甘醤油ソース、しまあじのサラダ風)

豚フィレ肉のデコボンソース

茄子と海老真丈のはさみ揚げ チリソース

四川担々麺

苺とタピオカ入りココナッツミルク



ランチ「最強中華ランチ」

コース「最強中華ディナー」

11:30～14:30

¥7,500

17:00～21:00

前菜四種盛り合わせ

(芝海老の香味揚げ、生椎茸の甘醤油ソース、しまあじのサラダ風、塩うにの卵白蒸し)

柚子胡椒が香る酸味辛味スープ

豚フィレ肉のデコボンソース

大茄子と海老真丈のはさみ揚げ チリソース

帆立貝柱の蒸し物 香港風

四川担々麺

晩白柚(ばんぺいゆ)を飾った杏仁豆腐



コース「最強中華ディナー」

※メニューは食材の都合により、変更する場合がございます。※写真はイメージです。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめお申し出ください。

《フリードリンクプランのご案内》 ※4名様より承ります(要予約)

お1人様 ¥2,000 (90分) 瓶ビール/紹興酒/ワイン(赤・白)/ソフトドリンク

～料理長 呂 炳耀からメッセージ～



当店の“イケ麺”はなんと言っても四川担々麺。京都産の山椒がピリリと効いたクリーミーな胡麻ペイストに鮑の旨みを練り込んだタレが極細麺によく絡む絶品麺です。デコボンの果汁でさらに柔らかくなった豚フィレはデコボンソースでさっぱりと、女性におすすめの一品です。ディナーには大茄子と海老真丈のはさみ揚げや、柚子胡椒が香るとりみたつぷりの酸辣湯で心も体も温まるコースをご用意しております。皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

【ご予約・お問合せ】

ウェスティン都ホテル京都 3F 中国料理「四川」
京都市東山区栗田口華頂町1(三条けあげ) TEL 075-771-7164 (直通)

【取材のお問合せ】

ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
中島陽子・齋藤 麻耶
TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397
E-mail: marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp

このリリースに関するお問い合わせ先

「最強中華2016～各シェフ自慢の「麺」を盛り込んだ特別メニューの競演～イケ麺対決！」

実行委員会 広報担当

ANA クラウンプラザホテル大阪 マーケティング 木下 智子

TEL 06-6347-1298 FAX 06-6348-9235

E-mail: tomoko.kinoshita@anacrowneplaza-osaka.jp

ANA クラウンプラザホテル神戸 セールス&マーケティング部 PR 阪本 栄織 ・大川 恵子

TEL 078-291-1155 FAX 078-291-8343

E-mail: pr@anacrowneplaza-kobe.jp

ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 中島 陽子 ・ 齋藤 麻耶

TEL 075-771-7150 FAX 075-771-7397

E-mail: marcom.kyoto@miyakohotels.ne.jp