



News Release

平成29年6月28日

『蒸す・揚げる・炒める』様々な調理法で仕上げた点心を楽しむ

「中国特級点心師による、点心フェア」開催

【場所】 ホテルグランヴィア大阪 19階中国料理「北京」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、19階中国料理「北京」にて、中国特級点心師による特別メニューを平成29年7月8日（土）～7月17日（月・祝）の期間限定でご用意いたします。

「中国特級点心師」は中国の国家資格で、取得まで最低15年以上を要し、数ある料理人資格の中でも最高峰のものといわれています。今回本フェアに合わせ中国料理「北京」では、この資格をもつ北京グループ・チーフ点心師・李明を東京・帝国ホテル店より迎え、特別メニューをお楽しみいただける10日間限定のフェアを開催します。

「蒸」点心はもちろん、「湯（スープ）」「炒」「揚」など、様々な点心のランチや、鮑や肉料理など特別メニューを加えたディナーコースをご堪能ください。



1. 販売期間 平成29年7月8日（土）～7月17日（月・祝）
2. 販売店舗 ホテルグランヴィア大阪 19階 中国料理「北京」
3. 営業時間 ランチ：11:00～14:00／ディナー：17:00～20:00
※時間はラストオーダー
4. 料 金 ランチ：5,000円／ディナー：10,000円（税金・サービス料込）
5. メニュー 点心フェアランチコース：
夏の青菜（紅ひゆ菜）の塩味炒め
ふかひれ入りスープ餃子
李明師 こだわり点心6種蒸し
（叉焼饅頭、蟹子のせ海老蟹焼売、
小籠包、サマートリュフ入り海老餃子、
ほうれん草餃子、四喜焼売）
旬の鮎の姿春捲



ホタテのクレープ捲き蒸し 特製醤油ソース
本日の炒飯 又は 雲吞入りスープ
桃のデザートと焼き菓子盛り合わせ うさぎ飾りを添えて

点心フェアディナーコース：

夏の青菜（紅ひゆ菜）の塩味炒め

ふかひれ入りスープ餃子

鮑の姿煮込み 夏野菜を添えて

李明師 こだわり点心6種蒸し

（叉焼饅頭、蟹子のせ海老蟹焼売、
小籠包、サマートリュフ入り海老餃子、
ほうれん草餃子、四喜焼売）

旬の鮎の姿春捲

北海道シホロ牛サーロインと野菜の黒胡椒炒め

ホタテの中華クレープ捲き蒸し 特製醤油ソース

本日の炒飯 又は 雲吞入りスープ

桃のデザートと焼き菓子盛り合わせ うさぎ飾りを添えて



○中国特級点心師 チーフ点心師 李 明プロフィール

1962年2月5日 蘇州生まれ

1979年9月 蘇州飯店入社

1992年 蘇州省漁香杯（点心料理コンクール）銀賞受賞

1993年 特級点心師 認定

1997年来日 創業明治32年の「維新號」入社

2007年8月 (株)芝パークホテル入社

現在、「中國料理北京 帝国ホテル店」勤務
同店の点心全権を任されている



■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 中国料理「北京」

TEL：06-6347-1317（直通）