

Dessert タピオカスイーツの競演



タピオカ入りライチミルク

ホテル日航大阪



パステルカラーの
タピオカ入りココナッツミルク

シェラトン都ホテル
大阪



タピオカ入りかぼちゃプリン

ホテル・アゴーラ
大阪守口



タピオカ入り苺ミルク

ホテル・アゴーラ
リージェンシー大阪堺



デザート盛り合わせ

ホテル日航関西空港

私たちも皆様の美と健康を応援いたします



飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒のんだあとはリサイクル。
すべては、お客さまの「うまい」のために。販売者：アサヒビール株式会社



飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は適量を、輸入総代理元 関分グループ本社株式会社 <https://www.kokubu.co.jp/>



2004年秋、兵庫県の西宮市に誕生した紅茶の販売会社。「国内加工したフレッシュ感のある香りのお茶で、その香りを移りゆく季節とともに楽しみたい」という思いでブレンド。2013年6月に自社ブランド「WEST PALACE」を立ち上げる。



ACCESS

- 1 ホテル日航大阪
<https://www.hno.co.jp/>
Osaka Metro 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」8号出口直結
- 2 シェラトン都ホテル大阪
<https://www.miyakohotels.ne.jp/osaka/>
近鉄 大阪線・難波線「大阪上本町駅」直結
Osaka Metro 谷町線・千日前線「谷町九丁目駅」より徒歩約5分
- 3 ホテル・アゴーラ大阪守口
<http://www.hotelagora-moriguchi.com>
京阪本線「守口市駅」東口直結
- 4 ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺
<http://www.agoraregency-sakai.com>
南海本線「堺駅」西口直結
- 5 ホテル日航関西空港
<https://www.nikkokix.com>
JR・南海電鉄「関西空港駅」直結

大阪府下5ホテル
中国料理レストラン共同企画

中国料理 マラソン 2019

赤にはまる、美味しい罨。

9月1日(日)~11月30日(土)

パワーカラーの「赤」をテーマに
各料理長が創意工夫を凝らしたランチメニューが誕生。
デザートはタピオカを使ったスイーツをご用意いたします。
この秋は、個性豊かな5つの中国料理を求めて
食欲を満たすグルメトリップに出かけよう!



期間中、対象メニューを
お召し上がりいただいた方へ

ランチ券が当たる、スタンプラリー実施!

ホテル日航大阪 / ホテル日航関西空港 / シェラトン都ホテル大阪
ホテル・アゴーラ大阪守口 / ホテル・アゴーラ リージェンシー大阪堺

大阪府下5ホテル 中国料理レストラン共同企画

9/1(日)▶
11/30(土)

中国料理 マラソン2019

～食べるマラソンコース「MADAM RUN」～

パワーカラーである「赤」をテーマに、各ホテルのシェフが赤い色の食材を使い、鮮やかに表現したコースをお届けいたします。
また、人気の「タピオカ」を使ったスイーツもお楽しみいただけます。



中国料理マラソン2019
スタンプラリー

期間中、各ホテルで「中国料理マラソン」のメニューをお召し上がりいただいた方にスタンプを1つ押印します。

※スタンプラリーカードはお1人様につき1枚、お渡しいたします。 ※スタンプは各ホテル1回限りとさせていただきます。

5ホテル達成 ¥1,500ランチご利用券

広東 ホテル日航大阪

中国料理 桃李 3F

ご予約・お問い合わせ
TEL.06-6244-2455 (直通)



ランチ

11:30~14:30

彩食健美 ¥3,500

- 前菜盛り合わせ
- ビーツのレッドスープ
- 飲茶二種
(トマトとモツアレラのもち米焼売、他)
- 赤い野菜と海老のピリ辛炒め
- 赤米入り炒飯
- タピオカ入りライチミルク

※10月・11月はメニュー内容を変更いたします。



料理長
野崎 修



今回のテーマ食材「赤」の食材を前菜から全ての料理に使用しました。見た目にも鮮やかに情熱みなぎる料理に仕上がっています。デザートにはタピオカミルクをご用意。大粒のカラータピオカが入ったざっばりとしたライチミルクと濃厚なクリームチーズのハーモニーをお楽しみください。

四川 シェラトン都ホテル大阪

中国料理 四川 3F

ご予約・お問い合わせ
TEL.06-6773-1274 (直通)



ランチ

11:30~14:30

美麗茶膳 9月 ¥3,505
10月~¥3,570

- 冷菜三種盛り合わせ
- ビュアホワイト(白いとうもろこしのスープ) 枸杞の実添え
- 有頭海老と白葱の炒め
- 牛肉のピリ辛炒め
- 花飾りの蒸し物二種
- ツナのサラダ にんじんだレッシング
- 紅花入り 中国粥
- デザート二種
(パステルカラーのタピオカ入りココナツミルク、安納芋のココナツ蒸し菓子)



料理長
津久井 芳章



パプリカや枸杞の実などの赤い食材を、前菜からデザートまで取り入れました。おすすめは、ココナツと葱の風味が絶妙な「有頭海老と白葱の炒め」です。デザートは、カラフルなパステルカラーのタピオカを入れた、見た目も可愛いココナツミルクをご用意いたします。

広東 ホテル・アゴラ大阪守口

中国料理 麗花 1F

ご予約・お問い合わせ
TEL.06-6994-1185 (レストラン予約係)



ランチ

11:00~15:00(L.O.14:00)

楊貴妃ランチ ¥2,827

- 海老とくらげの頭の辛味ソース カクテルサラダ仕立て
- 蟹の卵入りミニフカヒレスープ
- スズキの蒸し焼き パプリカのソース ソフトシェルクラブ添え
- 牛肉とトマトの沙茶醬炒め
- 蟹肉あんかけ炒飯 トピコのせ
- デザート盛り合わせ

(タピオカ入りかぼちゃプリン さつま芋胡麻団子 安納芋のココナツ団子、フルーツ)

※11月はメニュー内容を変更いたします。
※10月より料金を変更いたします。



料理長
中嶋 博之



テーマの「赤」に合わせ、海老や蟹料理を取り入れ、パプリカやトマトでも華やかな「赤」を演出しました。見た目の鮮やかさはもちろん、食欲をそそる色合いは中国料理のイメージにピッタリです。デザートのタピオカはプリンに仕上げました。2種類のふるふる食感をお楽しみください。

広東 ホテル・アゴラ リージェンシー大阪堺

中国料理 龍鳳 2F

ご予約・お問い合わせ (レストラン予約係)
TEL.050-3134-5100



ランチ

平日 11:30~14:30(L.O.14:00)
土日祝 11:30~15:00(L.O.14:30)

旬彩美味 ¥3,000

- 冷菜盛り合わせ
- 茸入りビーツスープ
- イタヤ貝小柱と紋甲烏賊の炒め ザクロソース
- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 三色海老料理
(チリソース・マヨネーズソース・シークワサーソース)
- 鮭炒飯
- タピオカ入り苺ミルク

※10月より料金を変更いたします。



料理長
岡田 浩



三色のソースで仕上げるカラフルな海老料理はぜひ味わっていただきたい一品。定番のチリ&マヨネーズソースに加え、爽やかな風味が食欲をそそるシークワサーソースの3つの味をご用意いたします。その他、ビーツを使った真っ赤なスープや牛肉の赤ワイン煮込み、タピオカ入り苺ミルクなど全7品の多彩なメニューをお楽しみください。

広東 ホテル日航関西空港

中国料理 桃李 2F

ご予約・お問い合わせ
TEL.072-455-1120 (レストラン予約係直通)



ランチ

平日 11:30~14:30
土日祝 11:00~15:00

飲茶食べ放題 美食三昧
9月 ¥3,900 10月~¥4,000

- 海老の竜巻揚げ ドラゴンロール
- 麻婆茄子焼売
- 犬鳴きボークを使用した海老焼売
- サーモン炒飯
- 牛肉とトマトのオイスターソース炒め
- 蟹肉と豆腐の卵白煮込み
- 紋甲烏賊とカリカリ梅のあっさり炒め
- 赤ワイン甘酢の酢豚
- デザート盛り合わせ など

※10月・11月はメニュー内容を変更いたします。



料理長
北田 利明



今回は女性のお客様に大人気の「ランチ限定「飲茶食べ放題 美食三昧」」に、梅や赤ワインや蟹などの赤い食材を使用した30種類以上の飲茶料理と3種類のタピオカミルクデザートをご用意しております。是非お楽しみください。