

9名のシェフによる最強の海老料理がズラリ！

大阪・京都・兵庫の三都を巡る9ホテル中国料理レストラン共同企画
「最強中華 2019」を1月7日(月)～3月31日(日)に開催

大阪・京都・兵庫の9ホテル(ANAクラウンプラザホテル大阪、シェラトン都ホテル大阪、都ホテルニューアルカイク、ホテル・アゴラ大阪守口、ホテル・アゴラリージェンシー堺、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港、ホテル日航プリンセス京都、ホテルヒューイット甲子園)では、2019年1月7日(月)より3月31日(日)まで、中国料理レストラン共同企画『最強中華 2019』～“ぷりぷり海老”と“いちごスイーツ”の饗宴～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が同一テーマに沿って料理を提案する本企画は、大阪でスタートした後5年前に兵庫・京都にもその輪を広げ、今回で14回目を迎える共同開催企画です。今回は、第12回時にも大好評であり、どのレストランでも人気の「海老」をテーマ食材とし、ご期待に応えるべく、各店の料理長・シェフがそれぞれのオリジナリティを表現したメニューを考案しました。また、本企画のメインターゲットである、食に敏感な女性に向け、苺を使ったデザートで最後までしっかりと楽しみいただけるメニューに仕上げています。さらに、女性の美と健康を目指す食材としてドライフルーツとナッツを取り入れました。

9ホテルの多彩なメニューを召し上がり、ご来店時に配布するカードにスタンプを集めると、その数に応じてランチ券をプレゼントする「スタンプラリー」も実施します。この機会に美味しい三都めぐりをお楽しみいただけることを期待しています。

各レストランの試食取材を承ります。記載の各ホテル担当者までお問合せください。

実施概要

名 称： 大阪・京都・兵庫の9ホテル中国料理レストラン共同企画
「最強中華 2019」～ぷりぷり海老といちごスイーツの饗宴～

テ ー マ： 海老料理といちごのデザート

開 催 期 間： 2019年1月7日（月）～3月31日（日）

料 金： 1名様 2,827円～ 3,800円

メ ニ ュ ー： 別紙、各店舗メニューをご参照ください。

参 画 店 舗：	ANA クラウンプラザホテル大阪	中国料理「花梨」
	シェラトン都ホテル大阪	中国料理「四川」
	都ホテルニューアルカイク	中国料理「四川」
	ホテル・アゴーラ大阪守口	中国料理「麗花」
	ホテル・アゴーラ リージェンシー堺	中国料理「龍鳳」
	ホテル日航大阪	中国料理「桃李」
	ホテル日航関西空港	中華料理「桃李」
	ホテル日航プリンセス京都	中国料理「翡翠苑」
	ホテルヒューイット甲子園	レストラン「七園」

スタンプラリー： スタンプラリーカードは対象レストランでご用意しています。（1名様1枚）。
期間中に対象メニューを召し上がると、ラリーカードにスタンプを1つ押印、
集めたスタンプの数に応じてランチ券を進呈します。

- ・3ホテル達成 ホテル共通¥1,000 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・6ホテル達成 ホテル共通¥2,500 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・7ホテル達成 ホテル共通¥3,000 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・8ホテル達成 ホテル共通¥3,500 ランチご利用券もしくはラリー継続
- ・9ホテル達成 ホテル共通¥4,000 ランチご利用券

本企画では、ヘルシーな食材として注目したいドライフルーツやナッツも取り入れています。

学校法人日本歯科大学新潟生命歯学部食育健康科学講座 客員教授 中野智子先生



「食ること」が何よりの楽しみで外食が贅沢の象徴であった時代から、選んで食えることが必要な現代になりました。生活習慣病の予防には、食物繊維やミネラル、そして良質の油の摂取が必要です。ドライフルーツは、食物繊維やカリウム、ビタミンEなどの栄養素が入っていて、おいしく、美しく健康になるための「健美食材」と言えます。生の果物より栄養成分が凝縮されているドライフルーツや、オレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸を含むクルミ、ピーナッツなどのナッツ類は、毎日少しずつ食べていただきたいものです。食感の異なるドライフルーツやナッツは、咀嚼を促し、手軽に持ち運びができるものです。食べることで、元気を感じましょう。

食の共同研究者
ホテル日航大阪
名誉総料理長 井口正彦



【商品情報に関する表記】

- ※料金は、税金・サービス料を含むお1名様料金です。
- ※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。
- ※国産米を使用しております。
- ※写真はイメージです。

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理 花梨

最強中華ランチ ¥3,800

時間 11:30~14:30

- 海老芋団子の甘酢ソースと彩り海老サラダ
- 海老味噌風味の手羽先揚げ&海老とバジルのチーズ春巻き
- 海老バーガー (チリソース または 山葵マヨソース)
- 春雨スープ 海老風味
- いちごゼリーと杏仁豆腐の二層仕立て



料理長 田中 孝尚

海老がテーマの最強中華第二弾、前回開催で海老ファンが多いことを改めて認識。ならば、今年も挑戦します。海老づくしの期間限定メニューです。デザートは、花梨のパフェをご用意しました。楽しんで召しあがってください。

【お問合せ・ご予約】 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】 マーケティング 木下 智子
TEL 06 - 6347 - 1298 FAX 06 - 6348 - 9235
E-mail tomoko.kinoshita@ihg.com

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川

美麗茶膳 ¥3,000

時間 11:30~14:30

- 冷菜三種盛り合わせ
- もずくと白きくらげ入り玉子スープ
- 小海老とトマトの海老風味炒め
- 国産牛肉の黒胡椒風味炒め
- 海老入り揚げ餃子 マヨネーズソース
- 鶏肉入りちまき
- いちごムースとドライいちごのパフェ わらび餅入り
- 桜風味の餡入り胡麻団子



料理長 津久井 芳章

海老を様々な味でお楽しみいただけるよう、前菜、揚げ物、炒め物に加えました。おすすめは海老風味の濃厚なソースとトマトのさっぱりとした酸味を合わせた「小海老とトマトの海老風味炒め」です。デザートは、いちごムースと杏仁豆腐を層にし、ドライいちごとナッツ、わらびもちをトッピングした、和洋中の要素を盛り込んだパフェをご用意いたします。

【お問合せ・ご予約】 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】 マーケティング部 大庭 裕子
TEL 06 - 6773 - 6047 FAX 06 - 6773 - 1097
E-mail y-oba@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴラ大阪守口 中国料理 麗花

楊貴妃ランチ ¥2,827

時間 11:00~15:00 (L.O.14:00)

- 海老、鯛、松の実入りカクテルサラダ
- 蟹肉と百合根入りミニフカヒレスープ
- 海老の紅白仕立て (海老チリ、ピーナッツ入り海老マヨネーズ)
- 海老二種とカシューナッツの甘辛ソース
- 牛肉の粒切りとレタス入り炒飯
- いちごのデザートプレートと中国茶
(いちご布丁、ココナツ団子、焼き菓子、ドライフルーツ)

※3月は、料理内容が替わります。



料理長 中嶋 博之

3種の海老を様々な味わいで組み合わせて、思う存分“海老”をお楽しみいただけるコースに仕立てました。海老のぷりぷりとした食感と香ばしいナッツの相性もお試ください。いちごのデザートはお食事を華やかに締めくくる盛り合わせをご用意します。

【お問合せ・ご予約】

ホテル・アゴラ大阪守口 1F 中国料理 麗花
大阪府守口市河原町 10-5 TEL 06-6994-1185 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】

オペレーション企画 一色 薫
TEL 06-6994-1111 FAX 06-06694-1115
E-mail kaoru.isshiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル・アゴラ リージェンシー堺 中国料理 龍鳳

旬彩美味コース ¥3,000

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

- 冷菜盛り合わせ
- 根菜入りコーンスープ
- 真河豚の唐揚げ 薬味ソース
- 帆立貝と紋甲烏賊のイカ墨炒め
- 三色の海老のチリソース (チリソース・ライチソース・シーフードソース)
- 鮭炒飯
- いちごプリンとクリームチーズムースの二層仕上げ



料理長 岡田 浩

龍鳳のシグネチャーメニュー“三色海老料理”は定番のチリソースに加え、爽やかな風味が食欲をそそるライチソース、シーフードソースの3種類の味をお楽しみいただけます。デザートは、中国料理の締めに対応しいフルーティーな苺プリンとチーズムースをお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】

ホテル・アゴラ 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 050-3134-5100 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】

オペレーション企画 川口 紘司
TEL 072-224-6180 (直通) FAX 072-224-6171
E-mail hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

■ホテル日航大阪（心齋橋） 中国料理 桃李

彩食健美 ¥3,500

時間 11:30~14:30

- 前菜盛り合わせ
- 乾燥イチジクのスープ
- 梅入り海老蒸し餃子
- 大根のパイ包み焼き
- 海老の黒糖甘辛炒め
- オーツ麦入りジャスミンライスの炒飯
- いちごの杏仁パフェ



料理長 野崎 修

梅入り海老蒸し餃子や黒砂糖を使用した海老の黒糖甘辛炒めを中心に、他の料理にもドライフルーツやナッツ類をふんだんに盛り込みました。食べて美味しく身体に嬉しいランチをご堪能ください。デザートには、甘酸っぱくフルーティーないちごの杏仁パフェで至福のひと時をお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航大阪（心齋橋） 3F 中国料理 桃李
大阪市中央区西心齋橋 1 - 3 - 3 TEL 06- 6244 - 2455（直通）

【取材のお問合せ】 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

■ホテル日航関西空港 中華料理 桃李

◎アラカルトでご用意

時間 11:30~14:30（土日祝 11:00~15:00）

- ・手長海老のカダイフ捲き ¥2,700
- ・海老のマヨネーズソース炒め ¥4,650
- ・伊勢海老のチリソース煮炒め煮 ¥12,000 など
- ・こだわりのいちごプリン ¥1,000



料理長 北田 利明

自らホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイで学び、提供している人気メニューです。手長海老一尾一尾を丁寧にカダイフを捲きつけ揚げているため、外はカリッと中はプリプリした食感と海老の甘味を存分にお楽しみになれます。普段とは違う海老料理をご希望の方にはピッタリの逸品です。ほんのりと甘酸っぱい人気のいちごプリンも一緒に召し上がりください。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航関西空港 2F 中華料理 桃李
大阪府泉佐野市泉州空港北 1（関西国際空港内）
TEL 072-455-1120（レストラン予約直通）

【取材のお問合せ】 予約・販売部 販売グループ 岸本 貴世子
TEL 072 - 455 - 9810 FAX 072 - 455 - 1154
E-mail kishimoto@nikkokix.co.jp

■ホテル日航プリンセス京都 中華料理 翡翠苑

最強中華ランチ ¥3,000

時間 11:30~14:30

- 海鮮サラダ冷菜
- 本日のフカヒレスープ
- 『今月の飲茶 30品』よりお好みの飲茶 2品
- メインディッシュ 1品 (海老の海老味噌炒め または 海老のピリ辛甘酢あんかけ)
- 中国粥 または つゆそば または 五目炒飯
- デザート二種 (いちごの杏仁豆腐、胡麻団子)

※プラス¥300でいちごのパフェをご用意いたします。



料理長 三ヶ山 隆雄

翡翠苑の人気メニュー「飲茶セット」と最強中華 2019 のテーマ“海老”を組み合わせたランチです。海老の海老味噌炒め もしくは 海老のピリ辛甘酢あんかけをメインに、飲茶セット 30品の中からも 2品選べ多彩な味を楽しめるセットメニューにしました。お客様好みの最強飲茶に仕上げてみてはいかがでしょうか。デザートは、二種類盛り合わせにプラス¥300でいちごのパフェもご堪能いただけます。

【お問合せ・ご予約】 ホテル日航プリンセス京都 2F 中国料理「翡翠苑」
京都市下京区烏丸高辻東入高橋町 630 番地
TEL 075-342-2167 (直通)

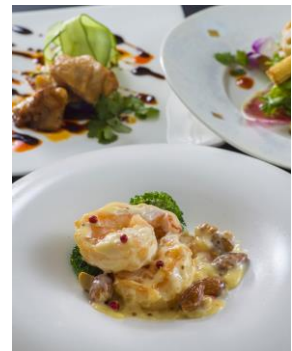
【取材のお問合せ】 宣伝・企画部 中島 博史
TEL 075-342-2575 FAX 075-342-2411
E-mail : nakajima@princess-kyoto.co.jp

■都ホテルニューアルカイク 中国料理 四川

最強中華ランチコース ¥2,900

時間 11:30~14:30

- 厚切り豚バラ肉の炙りサラダ
- 鱈の蒸し物 香味醤油
- 海老とナッツのマヨネーズ炒め
- 国産鶏もも肉のガーリックソース
- 釜揚げ海老汁そば
- いちごマンゴーパフェ



料理長 稲 直樹

海老と三種類のナッツをコクのあるマヨネーズソースで炒めました。また釜揚げの海老を使った汁そばは、あっさり仕上げました。そしてデザートはいちごの杏仁豆腐とマンゴープリンを2層にし、タピオカや黒胡麻入りの白玉団子が入ったパフェをご用意いたしました。いろいろな味や食感をお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】 都ホテルニューアルカイク B1F 中国料理「四川」
兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1
TEL 06-6488-4970 (直通)

【取材のお問合せ】 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

■ホテルヒューイット甲子園 レストラン 七園

最強中華飲茶ランチコース ¥3,500

時間 11:30~15:30 (L.O.14:30)

- 飲茶ワゴンからお好きな点心を お一人様 2 種類お選びください。
- 窯焼き叉焼
- フカヒレのスープ醤油風味
※プラス¥500 でフカヒレの煮込みに変更いただけます。
- 春巻き
- 海老三種の食べ比べ
- 五目入り炒飯
- チャイニーズスイーツといちごのプレートパフェ



料理長 山本 勝己

お食事の始めに召し上がる点心は飲茶ワゴンの 12 種類の中から 2 種類を楽しめる一品で、プラス¥500 で食べ放題も堪能できます。秘伝のタレと、はちみつを合わせてじっくりと焼き上げる窯焼き叉焼と「あっさり塩味炒め・マヨネーズソース・チリソース」の 3 種類の味が楽しめる海老料理で海老とソースの相性の発見をご体験いただきます。お皿全体で表現したいちごパフェは杏仁のシャーベットと杏仁マカロンをアクセントに仕上げました。

【お問合せ・ご予約】 ホテルヒューイット甲子園 1F レストラン「七園」
兵庫県西宮市甲子園高潮町 3-30
TEL 0798-45-3150 (直通)

【取材のお問合せ】 F&B 統括部 白井 成尚
TEL 0798-48-1111 FAX 0798-45-3120
E-mail : m.shirai@hotel-hewitt.com

各ホテルのデザート



本リリースに関するメディアからのお問合せ先

最強中華 2019 実行委員会 広報担当

ホテル・アゴラ大阪守口 オペレーション企画 一色 薫

E-mail : kaoru.isshiki@hotelagora-moriguchi.com TEL 06 - 6994 - 1111 FAX 06 - 6994 - 1115