

大阪府下7ホテル中国料理レストラン共同企画 9月1日(木)~10月31日(月)

「中国料理マラソン 2016」 テーマは「ベジフル」

7つのホテルが「野菜とフルーツ」を使った特別メニューを提供

大阪府下7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、ホテル・アゴーラ大阪守口、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺、ホテルグランヴィア大阪、ホテル日航大阪、ホテル日航関西空港）の中国料理レストランは、共同企画として「中国料理マラソン 2016 MADAM RUN ~食べるマラソンコース~」を9月1日（木）～10月31日（月）に開催します。

当企画は、大阪府内7ホテルの中国料理レストランがタッグを組んで行う共同企画で、2011年にスタートし、今年で第6回目の開催となります。今年は「ベジフル」をテーマに、野菜やフルーツをふんだんに使用した特別メニューを提供します。メインターゲットである、美や健康そして美食に関心を持つ女性に向け、各ホテルのシェフがその技術と創意を以て当企画のために考案したものです。また7ホテルの多彩なランチを召し上がり、スタンプをためると、その数に応じてホテル共通レストラン利用券がプレゼントされる「スタンプラリー」も開催します。

各ホテルのシェフが趣向を凝らした特別メニューを体験できるまたとない機会です。「中国料理は美と健康を応援します」をテーマに、参画ホテルは料理を通して皆様の美と健康を応援します。



本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2016 実行委員会 広報担当 (代表) ホテル・アゴーラ大阪守口 一色 薫
TEL:06-6994-1111 (直通: 070-2161-3914) E-mail: kaoru.issshiki@hotelagora-moriguchi.com

実施概要

名称： 大阪府下7ホテル中国料理レストラン共同企画
「中国料理マラソン2016」MADAM RUN ～食べるマラソンコース～

開催期間： 2016年9月1日（木）～10月31日（月）

料金： ランチ 1名様 2,827円～ 4,800円
ディナー 1名様 7,128円～11,880円

メニュー： 別紙、各店舗メニューをご参照ください。

開催店舗：

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」
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」
ホテルグランヴィア大阪	中国料理「北京」
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」

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。（1名様1枚）。
期間中、各ホテルの「中国料理マラソン2016」の対象ランチを召し上がると、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プレゼントを進呈します。

- ・ 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続行
- ・ 5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続行
- ・ 7ホテル達成 ホテル共通¥3,500 ランチご利用券

◎さらに7ホテル達成された方の中から抽選で2組に、ホテル共通宿泊券（ツインルーム）をプレゼント。

各レストランの商品情報：

■ANA クラウンプラザホテル大阪 中国料理 花梨

ランチ 11：30～14：30

中国料理マラソンランチ ¥3,326

- ・蒸し鶏の胡麻ソース サラダ仕立て
- ・花椎茸とナツメの蒸しスープ
- ・小海老とリンゴのマンゴーマヨネーズソース
- ・豚フィレ肉の黒酢ソース オレンジ風味
- ・ベジタブル炒飯
- ・モンブラン杏仁豆腐
- ・コーヒー または 紅茶



コース 11：30～14：30 17：30～21：30 ※土・日・祝日 17：00～

中国料理マラソンディナー ¥11,880

- ・前菜四種盛り合わせ
- ・フォアグラの茶碗蒸し コーニッシュジャック添え
- ・スズキの蒸し物 XO 醬レモンガラス風味
- ・牛ロース肉の湯引き 和風わさびソース
- ・五目あんかけ福建炒飯
- ・南瓜のタピオカ入りココナッツミルク フュージョンスタイル
- ・中国茶と菓子

※2名様より承ります。

※料金は、税金・サービス料を含むお1人様料金です。

※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。

※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。※写真はイメージです。



料理長 田中 孝尚より

前菜からデザートまで、季節の食材を取り入れ随所に和、洋テイストを加えたコース仕立てに仕上げました。特にフォアグラの茶碗蒸し、スズキの蒸し物、牛ロース肉の湯引き、デザートなどは特別に考案したお料理です。

【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】 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@anacrownplaza-osaka.jp

■シェラトン都ホテル大阪 中国料理 四川

ランチ 11:30~14:30
ベジフルランチ ¥3,000

- ・前菜盛り合わせ
(プチトマトの杏子酒風味、揚げ茄子の胡麻油風味和え、蒸し鶏 レモン風味)
- ・ブロッコリーのスープ 生姜風味
- ・小海老とリンゴの炒め
- ・国産牛肉とごろごろ野菜のピリ辛トマトソース煮
- ・焼売二種
- ・あんかけ野菜焼そば
- ・マンゴープリン バジルソルベを添えて



コース 11:30~14:30 17:00~21:30
美麗菜果 ¥10,000

- ・前菜盛り合わせ
(蒸し鶏 レモン風味、サラダ、くらげ、焼豚)
- ・白きくらげと蟹肉のスープ
- ・大海老レーズン塩炒め
- ・国産牛フィレ肉サイコロステーキ 野菜とフルーツのソース
- ・マコモ茸、彩り野菜とチンゲン菜の豆板醤炒め煮
- ・高菜の五目レタス炒飯
- ・マンゴープリン バジルソルベを添えて

※2名様より承ります。

※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。

※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。※写真はイメージです。



料理長 平賀 正夫より

ランチは女性におすすめのコースをご用意いたしました。栄養豊富なブロッコリーを使用したスープは、夏の疲れをとる生姜汁をアクセントに入れました。デザートはマンゴープリンはバジルシャーベットを添えて、濃厚なマンゴープリンにさっぱり味のバジルシャーベットが絶妙なバランスです。

【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】 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 y-oba@miyakohotels.ne.jp

■ホテル・アゴラ大阪守口 中国料理 麗花

ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)

楊貴妃ランチ ¥2,827

- ・蒸し鶏、胡桃の飴炊き フルーツの怪味ソース和え
- ・松茸の細切り入り五目ふかひれスープ 真珠粉をかけて
- ・スモークサーモンとマンゴーの包み焼き
ライチ酢の酢豚を盛り合わせて
- ・漢方和牛と彩り野菜の炒め
- ・鶏肉と栗の加圧玄米入り炒飯 大葉を添えて
- ・マンゴープリンとバナナ入りココナツ団子



コース 11:00~15:00 (L.O.14:00) 17:00~21:00 (L.O.20:00)

桔梗 ¥8,316

- ・海老の蒸し物 醤油風味のソースで
- ・前菜盛り合わせ
- ・上海蟹味噌入りふかひれスープ
- ・白身魚の強火蒸し 広東風ソース
- ・上州三元もち豚と彩り野菜の蒸籠蒸し ピリ辛ソースを添えて
- ・牛フィレ肉とキノコの香り炒め
- ・選べるお食事 (以下よりいずれか)
鶏肉と栗の加圧玄米入り炒飯 大葉を添えて
高菜と豚肉、キノコ入り汁ビーフン
- ・デザート

※料金は、税金・サービス料を含むお1人様料金です。

※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。

※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。※写真はイメージです。



料理長 中嶋 博之より

果実と秋野菜をふんだんに、女性の美を意識したランチコースです。中国料理の深みのある味わいに果実の風味がアクセント。漢方にも使われる真珠粉をかけたスープは、独特の煌めきが美しく、楊貴妃が好んだと言われるライチのお酢が酢豚を爽やかに演出します。美と健康を目指す美味の数々をご堪能ください。

【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】

ホテル・アゴラ大阪守口 関西オペレーション企画 PR 担当
一色 薫
TEL 06 - 6994 - 1111 FAX 06 - 06694 - 1115
E-mail kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテル・アゴラ リージェンシー堺 中国料理 龍鳳

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00) ※土・日・祝日~15:00 (L.O.14:30)

旬彩美味コース ¥2,970

- ・熊本県産野菜入りバーニャカウダ風サラダ フルーツ添え
豆板醤とハムユイのソースで
- ・色々野菜のベジスープ
- ・熊本県産豚肉を使った四色酢豚 フルーツ添え
メロン・黒酢・ライチ・赤ワインの香りを纏って
- ・白身魚の蒸し物
- ・海老チリソース
- ・蒸籠で仕上げるキノコ炒飯
- ・無花果とレモン風味のクリームチーズ

※2名様より承ります。



コース 11:30~14:30 (L.O.14:00) ※土・日・祝日~15:00 (L.O.14:30)

17:30~21:30 (L.O.20:30) ※土・日・祝日 17:00~

玄武 ¥7,128

- ・冷菜盛り合わせ
- ・松茸入りふかひれ蒸しスープ 田園風
- ・鰹のたたき 葱ソース
- ・選べるメイン料理 (以下四品より一品)
鮑とマコモ茸の炒め物 / 熊本県産牛肉の柔らかか煮
有頭海老チリソース / 蟹肉入りホワイトソースグラタン
- ・熊本県産野菜の干し貝柱ソース
- ・蒸籠で仕上げるキノコ炒飯
- ・無花果とレモン風味のクリームチーズ

※2名様より承ります。

※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。

※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。※写真はイメージです。



料理長 岡田 浩より

野菜とフルーツを随所に取り入れたランチコースをご用意いたしました。オードブルは熊本県産野菜入りのバーニャカウダ風サラダを豆板醤とハムユイの二種類のソースとご一緒に、メインのひと皿は熊本県産豚肉をメロン、黒酢、ライチ、赤ワインの四種類のソースで仕上げた四色酢豚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 072 - 224 - 6182 (レストラン予約係)

【取材のお問合せ】 ホテル・アゴラ リージェンシー堺 関西オペレーション企画 PR 担当
一色 薫・川口 絃司
TEL 072 - 224 - 6180 (直通 070 - 2161 - 3914) FAX 072 - 224 - 6171
E-mail kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

■ホテルグランヴィア大阪 中国料理 北京

ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30) ※土・日・祝日 11:00~15:30(L.O.14:30)

ランチコース「くつろぎ」 ¥3,500

- ・冷菜の飾り盛り
- ・ふかひれ水餃子入り中華スープ
- ・小海老とベビーホタテ、リンゴと秋野菜の塩味炒め
- ・牛フィレ肉と柿、栗のオイスターソース
南瓜の巣籠り飾り
- ・葱汁そば または 本日の炒飯
- ・フルーツ入り杏仁豆腐



コース 11:30~15:00 (L.O.14:30) ※土・日・祝日 11:00~15:30 (L.O.14:30)

17:00~22:00 (L.O.21:00) ※コースご利用は 20:15 までに入店

ディナーコース「彩」 ¥10,000

- ・彩り冷菜飾り盛り
- ・ふかひれの姿煮（尾鰭）松茸添え
- ・外国産イセ海老の特製醤油ソース
- ・大和肉鶏と海の幸の壺煮込み
- ・北京ダック
- ・国産牛フィレ肉の湯葉包みステーキ 龍眼ソース
- ・選べるお食事（右記よりいずれか）[担々麺／葱汁そば／本日の炒飯]
- ・七種類より好きなデザートを二品

※2名様より承ります。

※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。

※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。※写真はイメージです。



料理長 長瀬 促人より

ランチでは、フルーツを彩りに秋野菜とともに華やかさをイメージして、ディナーでは、秋の食材や大和肉鶏など食材へのこだわりとともに、中国料理を楽しんでいただきたいと思い献立を考えました。

【お問合せ・ご予約】 ホテルグランヴィア大阪 19F 中国料理 北京
大阪府大阪市北区梅田 3 - 1 - 1
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
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

ランチ 11:30~14:30

中国料理マラソンランチ ¥3,200

- ・フルーツ入りサラダ前菜
- ・野菜スープ
- ・マンゴーカスタード揚げ
- ・パイヤグラタン 紅芋と木の実の花巻を添えて
- ・青汁プリン
- チンゲン菜のパウンドケーキ



コース 11:30~14:30 17:30~21:30

中国料理マラソンドイナー ¥11,000

- ・小さなおつまみ
- ・前菜盛り合わせ
- ・キノコ入りふかひれの蒸しスープ
- ・北京ダックのクレープ包み
- ・トリュフ入り牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- ・白身魚のフルーツソースかけ
- ・煮込み豚バラ肉御飯
- ・マンゴープリン チンゲン菜のパウンドケーキを添えて

※2名様より承ります。

※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。

※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。※写真はイメージです。



総料理長 井口 正彦より

夏の猛暑に疲れたからだを癒す、野菜とフルーツをふんだんに使ったメニューをご用意いたしました。特にランチメニューでは、マンゴーやパイヤなどトロピカルフルーツを、またデザートには「桃李」の人気メニューのひとつ「青汁プリン」とチンゲン菜のパウンドケーキをデザートプレートでお楽しみください。

【お問合せ・ご予約】

ホテル日航大阪 3F 中国料理 桃李

大阪市中央区西心斎橋 1-1-3

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

■ホテル日航関西空港 中華料理 桃李

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

和魂漢菜「桃李御膳」 ¥4,800

- ・彩り冷菜三種盛り合わせ
- ・国産ふかひれ入りポルチーニと九度山の梨の蒸しスープ
- ・彩り自家製飲茶三種盛り合わせ
- ・海の幸二種とマコモ茸の鯨屋の羊水塩を使用したあっさり炒め
- ・牛肉と九度山極早生柿と彩り国産野菜のフルーツ豆板醬と雨風の味噌麴ソース炒め
- ・キノコたっぷりグルテンフリーの国産ライスヌードルの煮込みそば
- ・南瓜プリン



コース 11:30~14:30 (L.O.14:00) 17:30~21:30 (21:00)

和魂漢菜「桃李懷石」 ¥11,000

- ・彩り冷菜盛り合わせ
- ・宮城県気仙沼産ふかひれ姿とポルチーニの土鍋煮込み
- ・国産伊勢海老とマコモ茸の鯨屋の羊水塩を使用したあっさり炒め
- ・浪速黒牛の柔らか煮込み 九度山極早生柿と国産野菜添え
- ・鮭とイクラの親子炒飯 上湯添え
- ・デザート盛り合わせ

※料金は、税金・サービス料を含むお1人様料金です。

※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。

※すべてのお料理の野菜は100%国産品を使用しております。(主原料国産野菜100%)

※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。※写真はイメージです。

※いずれのコースも月替りです。



料理長 北田 利明より

国産に特化したメニューを創ろう！それが始まりでした。多くの海外のお客様も訪れる関西国際空港だからこそ、日本人として自然と身に付けた感性とアイデンティティを自分の料理に融合させたい！

構想2年、これぞ桃李中華の新境地「和魂漢菜（わこんかんさい）」です。

【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 072-455-1152 (直通)

【取材のお問合せ】 ホテル日航関西空港 営業部 企画グループ
中村 幸次・岸本 貴世子
TEL 072 - 455 - 9803 FAX 072 - 455 - 1154
E-mail kishimoto@nikkokix.co.jp

本リリースに関するメディアからのお問合せ先

中国料理マラソン 2016 MADAM RUN～食べるマラソンコース～
実行委員会 広報担当

ホテル・アゴーラ大阪守口
関西オペレーション企画 PR 一色 薫
TEL : 06 - 6994 - 1111 (直通 : 070 - 2161 - 3914) FAX : 06 - 6994 - 1115
E-mail : kaoru.issiki@hotelagora-moriguchi.com

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
関西オペレーション企画 川口 紘司
TEL 072 - 224 - 6180 FAX 072 - 224 - 6171
E-mail : hiroshi.kawaguchi@agoraregency-sakai.com

