

## News Release

平成29年3月22日

### キンモクセイ風味のイベリコ豚、気仙沼産ヨシキリ鮫尾びれの姿煮など、 中国料理「北京」総料理長 春の特別メニュー

【販売期間】平成29年3月27日(月)～4月2日(日)

【販売店舗】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、北京グループの総料理長で帝国ホテル東京「北京」料理長をつとめる小峯慎志の特別メニューを、平成29年3月27日（月）～4月2日（日）の期間限定でご用意いたします。



今回の特別メニューでは、「たらば蟹の淡雪煮」「ふかひれそば」を含むランチコースと、「くまもと黒毛和牛・和王 ほほ肉の黒酢ソース」などを味わえるディナーコース（写真）をお楽しみいただけます。

ディナーメニューでは他にも、乾燥させた気仙沼産ヨシキリ鮫の尾びれを1週間かけて水で戻し、食べ始めはふんわり、噛むほどにコリコリとした食感を味わえる姿煮にした一品や、春らしくキンモクセイ風味に仕上げたイベリコ豚のベーコン、鮑の姿煮込みなど、こだわりのメニューをご用意します。

ランチ・ディナーとも、デザートに桜の焼き菓子をご用意。店内に飾った桜の装飾とともに、春を感じるひとときをお過ごしいただけます。また、きき酒師が中国料理に合わせてセレクトした日本酒4種のセットをオプションメニューとしてご用意いたします。

詳細は、以下の通りです。

1. 販売期間 平成29年3月27日(月)～4月2日(日)
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：4,800円／ディナー：12,000円(税金・サービス料込)
5. メニュー ランチ：「桜ランチ」

前菜(塩漬け卵の黄身とかぼちゃの冷菜、  
モロッコインゲンと豆腐のピリ辛和え)  
たらば蟹の淡雪煮  
帆立の香り揚げ(巣籠もり風) 特製山椒塩で  
ふか手びれ姿煮のせ 汁そば(ふかひれそば)  
りんごのデザートと桜の焼菓子 塩風味



ディナー「桜花コース」 (ランチタイムでもお召し上がりいただけます)

温冷菜の盛り合わせ

気仙沼産ヨシキリ鮫尾びれの姿煮 蟹黄添え

帆立とアスパラ、水菜の塩味炒め XO醬ソース

イベリコ豚ベーコンの金木犀風味 蒸しパン挟み

くまもと黒毛和牛「和王」ほほ肉の黒酢ソース

鮑の姿煮込み 鮑の肝香る、黒米入り中華風おこわ

りんごのデザート・桜の焼菓子 塩風味・カシューナッツ苺の飴がけ

6. オプション 食前にスパークリング日本酒、食事中に冷酒2種、燗酒1種をご用意いたします。  
お一人様2,000円(税金・サービス料込)

○小峯 慎志(こみね まさし)

(株)芝パークホテル 北京グループ総料理長兼、  
中国料理「北京」帝国ホテル店料理長

和食や洋食のエッセンスも取り入れ、黒毛和牛や琉球豚等の  
素材や宮古島の自然塩など調味料にもこだわった料理に定評  
がある。天下一品と賞される宮廷料理の流れを汲む北京料理  
の味と技、精神を引き継ぐ料理人のひとりである。



- 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 TEL: 06-6344-1235 (代)