

## 春の慶事に。季節の彩りを添えた新メニューを発売 「有本料理長の春爛漫お祝いディナーコース」

3/1(金)～4/30(火・休)期間限定 中国料理「桂花苑」

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1、総支配人：笹井 高志）では、2019年3月1日（金）～4月30日（火・休）までの期間限定で、地下1階 中国料理「桂花苑」にて、春の慶事にふさわしい「有本料理長の春爛漫お祝いディナーコース」を販売いたします。

■入学・卒業などのお祝いや歓送迎会の席に。春の食材を使った彩り豊かな中国料理のディナーコース



有本料理長の春爛漫お祝いディナーコース



料理長 有本 大作

入学や卒業、就職など、春はご家族のお祝いや歓送迎会などお集まりの多い季節。広東料理をベースに中国料理の伝統技法を重んじながら、常に新しいメニュー開発を続ける「桂花苑」で指揮を執る有本料理長が、“美しく、季節を感じる華やかな中国料理でお祝いいただきたい”との想いを込めて、季節限定のメニューを考案しました。春を代表する食材の牡丹海老や筍、慶事に欠かせない真鯛やフカヒレなど豊かな食材を取り入れたディナーコースです。

「牡丹海老とセロリの麴ソース炒め」は、歯ごたえの良い牡丹海老の食感を生かすよう強く火を入れ、素材の良さを引き立てる優しい味わいのセロリの麴ソースを合わせました。また、贅沢な「フカヒレの姿煮」は、春を感じる蛤と鮮やかな蟹の卵のソースとともにお召し上がりいただけます。桜の花をあしらった「真鯛のXO醬蒸し」や、デザート「桜の花のゼリー入り杏仁豆腐」で季節感をさらに演出。目にも華やかな有本料理長渾身のコースで、会話の弾む楽しいひとときをお過ごしください。

### ■有本料理長の春爛漫お祝いディナーコース 概要

・期 間 2019年3月1日（金）～4月30日（火・休）

・店 舗 地下1階 中国料理「桂花苑」

・料 金 お一人様 ¥15,444（¥13,000）※2名様より承ります。

※コースメニューは、単品メニューとしてもご用意しております（「フカヒレの姿煮 蛤添え」は除く）。

※表示価格にはサービス料（10%）、消費税が含まれます。（ ）内は本体価格です。※写真はイメージです。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ロイヤルパークホテル 経営企画部 広報宣伝課 真野

東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1 TEL:03-3667-1113(直通) <https://www.rph.co.jp/>