

## 北京ダックと和洋の贅沢素材との斬新なアレンジを堪能 「北京ダック味くらべ」

地下1階 中国料理「桂花苑」にて、2月限定開催！

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、2020年2月1日（土）～2月29日（土）までの期間限定で、地下1階 中国料理「桂花苑」にて、中国料理の代表格“北京ダック”を有本料理長のアレンジでお楽しみいただけるメニュー「～桂花苑 自慢の粋品～ 北京ダック味くらべ」を販売いたします。

■あん肝やおこげ、フォアグラ、キャビアなどを合わせた斬新な北京ダックのアレンジを堪能！



～桂花苑自慢の粋品～北京ダック味くらべ（コース料理）



北京ダックとキャビアの金粉添え（単品料理）

2月限定で「桂花苑」では、有本料理長の新しい発想で、様々な素材とのアレンジで異なる食感や味わいをご賞味いただける北京ダックのコース料理1種と単品料理5種をご用意いたしました。

コース料理では、“3種北京ダック味くらべ”として、香ばしさと肉の柔らかさが特徴の桂花苑自慢の北京ダック、あん肝のフリットと合わせた北京ダック、さくさくとした食感もお楽しみいただけるおこげと合わせた北京ダックをご提供いたします。また、人気メニューのフカヒレの姿煮や、ビーツとほうれん草で彩り鮮やかに仕上げた大海老の炒めなどもラインナップ。華やかな見た目と、料理長の感性をご堪能いただけるコース料理です。

さらに、単品料理として、“フォアグラのソテーと北京ダックの黒酢ソース”、“北京ダックとキャビアの金粉添え”、“湯葉で巻いた海老と帆立貝のすり身揚げと北京ダックのXO醬ソース”などもご用意いたしました。洋の贅沢素材や和の伝統技法を用いた素材との北京ダックのコラボレーション。ぜひこの機会に、味わいの違いを皆様でお取り分けながらお楽しみください。

### 「～桂花苑自慢の粋品～ 北京ダック味くらべ」 概要

期 間：2020年2月1日（土）～2月29日（土）

店 舗：地下1階 中国料理「桂花苑」

料 金：コース料理（2名様より）お一人様 ￥15,730（￥13,000）／ 単品料理 ￥5,808（￥4,800）～

※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。※写真はいずれもイメージです。

#### 【一般の方のお問い合わせ・ご予約】

ロイヤルパークホテル レストラン予約専用ダイヤル／TEL：03-5641-3600（受付時間9:00～20:00）

#### 【報道関係者様のお問い合わせ先】

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／TEL：03-3667-1113（直通）<https://www.rph.co.jp/>