

赤坂璃宮フェア

11月7日(土)～12月6日(日)

ホテル日航熊本の中国料理長・小山光雄の師である赤坂璃宮 総料理長・譚彦彬氏を迎え、「赤坂璃宮フェア」を開催いたします。



11月7日・8日は、譚彦彬氏が来熊します。

富貴 お一人様 12,000円
琥珀 お一人様 8,000円
(G・F・Lも飲み放題・デザート付)

広東料理「桃李」
TEL.096-211-1662

ホテル日航熊本

熊本市中央区上通町3-1 TEL.096-211-1111(代)
www.nikko-kumamoto.co.jp

The cuisine to enrich your time 熟練の焼き技が生み出す 中国料理の奥深い味わい。



新鮮な魚介をふんだんに使った一品も広東料理の魅力。また、数葉は広東産発祥の食文化です。



期待以上の満足をもたらす料理との出会い。
喜びの瞬間を広東料理「桃李」が演出します。

『桃李』では、広東料理が持つ奥深い魅力を熊本の皆様知っていただくために、本場・中国で使われている希少な釜を使用しています。ぜひ焼きの真骨頂が問われる北京ダックをお試しくください。数日かけて表面に纏わせた下味と水飴を絶妙な火加減で魚がすことなくパリッと焼き上げてあり、熟練の技とホテルクオリティが息づく逸品。凝縮されたうま味と香り、そして食感のハーモニーが至福のひとつへと誘います。

肥沃な大地と豊穡の海が育んだ季節の食材を使い、五味・五法を駆使して生み出される中国料理。中でも広東料理の魅力は、「焼きにあり」と言われているのをご存知でしょうか。



生の状態から仕込むため下処理に1日、水飴を塗って乾かすのに1日、さらに焼き・吊るし・焼きを2日間繰り返す。仕上げに油をかけてパリパリ食感を生み出します



選	と	ホ
択	い	テ
肢	う	ル

