

“笑顔がこぼれるせいろ「美麗（めいれい）」 ～地元泉州食材にとことんこだわりました～

全日空ゲートタワーホテル大阪（所在地：大阪府泉佐野市、総支配人：荒井 輝夫、TEL：072-460-1111）では、ホテル 53 階中国料理「花梨」にてせいろ「美麗（めいれい）」をご提供いたします。～女性の笑顔を見たいから～そんな調理長の気持ちを込め、今が旬の地元泉州食材にこだわった色あざやかなこだわりの逸品を少しずつ、品数たっぷりに詰めました。テーブルに運ばれてきた瞬間、思わず「わっ」と笑顔がこぼれるランチ限定のメニューです。

【概要】

店舗名：中国料理「花梨」（53階） 開催期間：2009年5月15日（金）～6月30日（火）

商品名：「美麗（めいれい）」

料金：お1人様/¥3,000（税・サービス料10%を含みます）

営業時間：11：30a.m.～2：30p.m. ※ランチタイム限定、月曜定休日



《下記メニュー内容》

- ① 中国風サラダ
- ② コラーゲンフカヒレ入り
泉州こだわり紅玉茶碗蒸しスープ
- ③ 泉州産犬鳴きポークと泉州玉葱のシューマイ
- ④ 泉州産水茄子 冷製マーボ
- ⑤ 泉州産イイダコと貝塚の竹の子の煮込み
- ⑥ 泉州地魚ガッチョの天ぷら
- ⑦ 田尻漁港産アナゴの煮付け
- ⑧ 貝塚産鴨肉の燻製
- ⑨ 泉州産酢漬け（紅花入り）
- ⑩ 泉州産春菊と蒸し鶏のゴマソース掛け
- ⑪ 菜の花と桜エビの蒸しご飯
- ⑫ 季節のデザート
- ⑬ 泉州産サツマイモの飴だき

※旬の食材を取り扱うため、その日により内容は変わる場合もございます。予めご了承ください。

本件に関するお問い合わせ先
全日空ゲートタワーホテル大阪 マーケティング部
PR担当：横田 知佐香

TEL:072-460-1166(直通) / FAX:072-460-1135(直通) e-mail:c_yokota@anagth.co.jp
プレゼントパブリシティも承っておりますので、お気軽にお申し付けくださいませ！！