

守口ロイヤルパインズホテル
40種類の本格中国料理と点心、デザートが食べ放題
「飲茶オーダーバイキング」スタート！

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富真人)では、2009年11月1日(日)より、中国料理「桃華」にて、「飲茶オーダーバイキング」がスタートします。

中国料理料理長 斎藤満が作る本格中国料理、点心、デザート全40種類が食べ放題。好きな料理をお好きなだけオーダーいただき調理するので、アツアツの料理をお楽しみいただけます。斎藤は、有名料理番組で「料理の鉄人」と対決した経験を持ち、東京や大阪の一流ホテルで料理長を歴任、マドンナやホイットニー・ヒューストンをはじめとする世界の著名人や政財界などのVIP客に料理を提供し、高い評価を受けてきました。その斎藤の料理を心ゆくまでご堪能ください。

- 名 称: 飲茶オーダーバイキング
- 期 間: 2009年11月1日(日)～2010年3月31日(水)
※2010年1月1日(祝)～3日(日)を除く
- 時 間: 11:30A.M.～3:00P.M.(内90分)
- 場 所: 1階 中国料理「桃華」
- 料 金: おとな ¥3,000/シニア・中学生 ¥2,700/小学生 ¥1,800
(1名さま)
※小学生未満は無料 ※シニア:65歳以上
※料金は、サービス料(10%)別、税込み
- その他: ※2名さまより承ります。
※ご注文はテーブルの皆さま同一とさせていただきます。
- 予 約: レストラン予約係
TEL. (06)6994-1185 (直通 9:00A.M.～7:00P.M.)



中国料理料理長 斎藤 満
1947年生まれ
ホテルパシフィック東京や大阪全日空ホテルの
中国料理長を歴任。食博覧会において通産大臣賞、
自治大臣賞を受賞。「料理の鉄人」をはじめ、
多くのテレビ番組にも出演。

■メニュー

【はじめの一品】

サラダ前菜

【蒸し点心】

小籠包、肉入りシュウマイ、海鮮入りシュウマイ、海老といんげん豆の蒸し餃子、キムチ入り蒸し餃子、花烏賊包み、花海老包み、海老ニラまんじゅう、野菜入りまんじゅう、ひとくち肉まんじゅう、ほうれん草入りまんじゅう

【揚げ物】

春巻、鶏肉入り湯葉巻き、カレーサモサ、海鮮入り三角包み揚げ、海老のクルトン揚げ、五目揚げもち

【一品料理】

料理長のきまぐれスープ、水餃子、豚肉とピーマンの細切り炒め、麻婆豆腐、季節野菜のあっさり炒め、海老と玉子のチリソース、海老のオーロラソース、魚の甘酢あんかけ、烏賊と野菜の炒め、烏賊の湯引き特製ソース、茄子のオイスターソース炒め、豚肉とザーサイの炒め、海老と豆腐の煮込み、若鶏のからあげ

【麺飯類】

中華ちまき、あんかけ焼きそば、チャーハン、汁そば、中華粥

【デザート】

胡麻揚げ団子、水晶カスタード、杏仁豆腐、タピオカ入りココナッツミルク



【ホテル DATA】

名称: 守口ロイヤルパインズホテル / 開業日: 1985年10月2日 / 事業主: ロイヤルパインズ株式会社 /
所在地: 大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結 /
主要施設: 客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場 /
グループホテル: 和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)
オフィシャルサイト: <http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



■本リリースに関するお問合せ■

守口ロイヤルパインズホテル マーケティング部 木谷または岸
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp