

守口ロイヤルパインズホテル
中国料理「桃華」には、料理の‘鉄人’がいる
斎藤 満「料理長フェア」開催

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)では開業25周年を記念したイベントの1つとして、2010年7月14日(水)に、中国料理長 斎藤満による「料理長フェア」を開催いたします。

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。昨年には厚生労働大臣賞を受賞し、過去にも通産大臣賞や自治大臣賞を受賞するなど、輝かしい実績を持つ斎藤の待望のイベントが実現いたします。技と心を尽くした至福のフルコースをぜひご堪能ください。

- 名称 : 中国料理長 斎藤満フェア
- 期間 : 2010年7月14日(水)【予約制(前日まで)】
- 時間 : 7:00P.M.~9:00P.M.
- 場所 : 2F宴会場 ロイヤルプリンス
- 料金 : 1名さま ¥15,000
※お食事、フリードリンク、サービス料・税金を含みます。

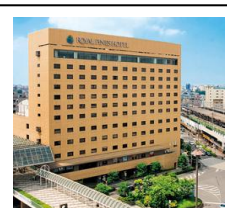
- メニュー: 彩色花拼盆(特製冷菜盛り合わせ)
山海燉排翅(山海の幸入りふかひれ姿の蒸し煮スープ)
蟹腿北京鴨(北京ダックと蟹棒肉のチーズ巻揚げ)
瑶柱瓜鮑甫(鮑と干し貝柱の冬瓜詰めオイスターソース)
上湯龍蝦球(伊勢海老の特上スープ煮)
豉椒和牛卷(和牛の黒豆ソース炒め)
清蒸鮮鯛魚(活け鯛の蒸し物 香港ソース)
上海香炒飯(万博記念上海式チャーハン)
軟杏仁豆腐(ソフトアーモンドゼリー)
香芝麻大球(胡麻団子)

- 予約 : 宴会予約係 TEL. (06)6994-1118 (9:00A.M.~6:00P.M.)



【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)



■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 セールス&マーケティング部 木谷または柳井
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp