

京都ホテルオークラ 中国料理 桃李
ラーユ
「食べる辣油」

ご飯にラー油？！ショッキングな美味しさ

- [商品名] 「京都ホテルオークラ 中国料理 桃李 特選 究極シリーズ 食べる^{ラーユ}辣油」
[価格] 735円(税込み)
[期間] 5月1日(金)より販売
[販売場所] B1F 中国料理 桃李 075-254-2543(直通)
1F カフェ レックコート 075-254-2517(直通)
※からすま京都ホテル B1F 中国料理 桃李 (075-371-0141) でも販売

■主役級になるラー^{ラーユ}辣油の登場。

具だくさんの食べる感覚でご賞味頂く^{ラーユ}辣油です。

4000年の歴史を持つ中国料理の代表的調味料の1つであるラー油。

「中国料理 桃李」では、エシャロットの甘さを生かし干しにんにくや干しエビなどの味わいを前面に出しました。唐辛子の辛みはすっきり抑え気味。風味豊かに仕上げました。

■お召し上がり方 例えば・・・

シャリシャリした食感が、あったかほかほかご飯にもびったりです！
また、冷奴にのせる、ラーメンに入れる、生野菜のトッピング、カレーライス、味噌汁など、お好みでお使いください。

コレステロールゼロのサラダ油を使用しています。

<食材> エシャロット、干しニンニク、干し海老、唐辛子、アミノ酸、チキンコンソメ、塩、砂糖、サラダ油

5月1日(金)から5月10日(日)まではキャンペーン価格700円(税込)で販売

※中国料理 桃李 “究極シリーズ” / 「究極の杏仁豆腐」、「究極のマンゴプリン」販売中

(いずれもテイクアウトも可能商品)



★本件に関するお問い合わせは

京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田

京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524(直通)

e-mail sakata@kyotohotel.co.jp

<http://www.kyotohotel.co.jp/>