

2019年9月4日
京都ホテルオークラ

The Okura Tokyo 開業・中国料理「桃李」開店 40 周年 祝龍祭 9/1(日)～10/31(木)

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証 2 部上場、代表取締役社長 福永法弘）では 2019 年 9 月 1 日（日）～10 月 31 日（木）に、中国料理「桃李」にて、開店 40 周年を記念した「祝龍祭」特別メニューを提供いたします。

中国料理「桃李」は 1979 年 9 月 2 日に開店。京都市内のホテル中国料理の先駆者の存在で、世代を越え、多くのお客様にご利用いただいております。

今回、9 月 12 日（木）に新たに開業する「The Okura Tokyo（オークラ東京）」の中国料理「桃花林」料理長 陳 龍誠氏と、「桃李」料理長 牧 定広のコラボレーションが実現。2 人の料理長のレシピで構成された「祝龍祭」ランチコース、ディナーコースを提供いたします。

東京、京都それぞれの地で伝統を受け継ぎながら新たな境地へと挑戦を続ける 2 人の名工の味を、同時にお愉しみいただきます。



オークラ東京
中国料理「桃花林」料理長 陳 龍誠

京都ホテルオークラ
中国料理「桃李」料理長 牧 定広

◆概要

【提供店舗】中国料理「桃李」

【期間】2019年9月1日（日）～10月31日（木）

【提供時間】ランチ 11:30～14:30（土・日・祝 11:30～15:00） / ディナー 17:30～21:00

【価格】祝龍祭ランチ 7,000 円、祝龍祭ディナー 12,000 円（いずれも消費税・サービス料別）

*2名様から承ります。*コースメニューの一部を、アラカルトでもご用意いたします。

【コース内容】★マークが「桃花林」料理長 陳 龍誠氏のレシピ料理

《祝龍祭ランチコース》

- ・ 冷菜盛り合わせ
- ・ かにの卵入りふかのひれスープ
- ・ 海老とかに肉の湯葉はさみ揚げ クレープ包み ★
- ・ 白身魚の切り身蒸し 葱生姜風味 ★
- ・ 茄子と豚肉の炒め ★
- ・ 海老と玉子のチリソース
- ・ 五目炒飯
- ・ 究極の杏仁豆腐

《祝龍祭ディナーコース》

- ・ イカの湯引き コチュジャンソース
- ・ 焼きもの入り冷菜盛り合わせ
- ・ ふかのひれの姿煮込み
- ・ 北京ダックとかにの爪の揚げもの
- ・ 海老と塩漬け玉子の炒め ★
- ・ 季節野菜の豆醬炒め ★
- ・ 松茸の牛肉巻き ステーキソース ★
- ・ かに肉入り炒飯
- ・ 究極の杏仁豆腐



◆オークラ東京 中国料理「桃花林」 料理長 陳 龍誠
株式会社ホテルオークラ東京 執行役員 中国調理総料理長
1964 年生まれ 神奈川県出身
1983 年大成観光株式会社（現 株式会社ホテルオークラ）入社
1991 年グアムホテルオークラ 「桃花林」 料理長
2001 年オークラ千葉ホテル 中国料理長
2004 年オークラ千葉ホテル 総料理長
2011 年ホテルオークラ東京 中国調理部部长
平成 26 年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰 受賞
2017 年東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞 受賞

*ホテルオークラ東京本館は 2019 年 9 月 12 日（木）に「The Okura Tokyo」へと生まれ変わり、中国料理「桃花林」は 2 棟あるうちのオークラ プレステージタワー6 階に配されます。

◆京都ホテルオークラ 中国料理「桃李」料理長 牧 定広
株式会社京都ホテル 執行役員 中国調理料理長
1962 年生まれ 京都府出身
1987 年株式会社京都ホテル入社
2002 年京都ホテルオークラ 中国料理「桃李」料理長就任
2012 年度「京都府の現代の名工」 受賞
平成 28 年度調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰 受賞
日本中国料理協会 京都支部 常任顧問

*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都 ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp