

2019年12月27日  
京都ホテルオークラ

## 寒い季節にぴったり!! 中国料理 桃李の 熱々メニュー ふかのひれ入り汁そば & おこげ

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）地下1階 中国料理「桃李」では2020年1月4日（土）より、「ふかのひれ入り汁そば」と4種の「おこげ」の提供を開始いたします。冬にぴったりの熱々メニューで、お客様に心も身体も温まっていたきたいと考えております。

【提供店舗】京都ホテルオークラ 地下1階 中国料理「桃李」

【提供開始】2020年1月4日（土） ＊おこげは2月29日（土）までの期間限定予定。

### ◆ふかのひれ入り汁そば / 3,872円（消費税・サービス料込）

2015年秋以来、約4年ぶりの復活。

豚肉、牛肉、鶏肉、干し貝柱の旨みをバランスよく引き出した上湯（ショントン）がベースのスープと麺の上に、オイスターソースをきかせたとろみスープを絡めた胸びれのふかのひれを丸ごと一枚のせた豪快な一品。ふかのひれならではの歯ごたえを、熱々麺とともに楽しみいただきます。

\*ランチのみ。中国ちまき・飲茶盛り合わせ・デザートとセットで提供。



### ◆おこげ / 各 4,598円（消費税・サービス料込）

冬の人気メニュー「おこげ」。定番の五目、海の幸に加え、トマト、四川風の2種類が新登場。単品のほか、ディナーコース「イエロードラゴン」（14,520円 消費税・サービス料込）の一品としてご用意しております。

#### ●【NEW】鯛と蒸し鶏入りトマト風味のおこげ

油通しをしてふっくらとした食感をひきだした鯛と、葱生姜風味のタレに漬け蒸しあげた鶏肉を、トマト風味のスープと絡めています。トマトの甘みと酸味が素材の旨みとマッチした一品。

#### ●【NEW】牡蠣となまこ入り四川風おこげ

高級食材として知られる干しなまこと牡蠣を、酸味と辛味を際立たせた四川風スープに合わせた一品。海の旨みがしっかりと溶け込んだスープが身体を温めてくれます。

#### ●オイスターソース風味の五目おこげ

上湯ベースのスープにチャーシュー、鶏肉、海老、イカを合わせた定番人気の一品。

#### ●海の幸入り塩味おこげ

サッパリとした塩味のスープでホタテ、イカ、海老の素材の旨みをお楽しみいただきます。



\*リリースの内容は発表現在のもので、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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)