



2023年6月7日

ホテルオークラ京都



7年目に突入！京都の夏の味覚をまるごと味わう

中国料理 桃李「賀茂なすと牛すじ肉の麻婆仕立て」

甘辛く炊いた牛すじ肉を合わせ、食べごたえのある一品にリニューアル

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は2023年7月1日(土)～8月31日(木)の期間、「中国料理 桃李」にて、「賀茂なすと牛すじ肉の麻婆仕立て」を提供いたします。

京の伝統野菜「賀茂なす」を使用した本メニューは、「京都府の現代の名工」にも選ばれた料理長 牧定広が考案。丸みのあるフォルムを生かし、中をくりぬいた賀茂なすを器に見立てています。定番メニューの「まるやか黒酢 酢豚」などに次ぐ人気を誇る夏の期間限定メニューとして、本年度で提供7年目を迎えます。本年は、締まった肉質の賀茂なすの特徴がより引き立つよう、じっくりやわらかくなるまで炊いた牛すじ肉を合わせ、食べごたえのあるひと皿にリニューアル。旬の、赤と青の万願寺とうがらしを彩りに添え、見た目にも夏らしい一品です。

ちょっぴり辛い料理が食べたくなる暑い時季、山椒や生姜、唐辛子でスパイシーに仕上げた、ひと味ちがう“京都の夏の味覚”をお愉しみいただきます。



「賀茂なすと牛すじ肉の麻婆仕立て」と「桃李」料理長 牧定広

【名称】賀茂なすと牛すじ肉の麻婆仕立て

【提供店舗】中国料理 桃李 (ホテルオークラ京都 地下1階)

【販売期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

【価格】小盆[2-3名様]4,235円(消費税・サービス料込)

【営業時間】ランチ 11:30～14:30(L.O.) / デイナー 17:30～20:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2543

*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

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp