

1 中華鍋のつぶやき

HOTEL NIKKO KUMAMOTO

ご主人様が変わった。言いかえると、2階にある、中国料理「桃李」の料理長が変わった。使われる側としては、まさに一大事である。噂によると、ご主人様はイカ、エビ、ホタテ等の海鮮たちを目にも止まらぬ速さで炒めるらしい。このスピードが、料理の照りや味の回りを抜群に良くするのだ。ああ、ご主人様は、どんな風に鍋を振るのか？ 具材は美しく宙を舞うのか？ まずはお手並み拝見というこう(ちょっと上から視線?)。問題は味である。旨ければ、私の出番は自ずと増える。待ち遠しい…。おやっ、そろそろ具材の準備が整ったようだ。カーッと身体を熱くして、ご主人様の登場を待とう。いよいよだ。「你好(こんにちは)」ニハオ 小山料理長。



ご主人様、
熱くなつても
いいですか。



《開業8周年記念特別企画》中国料理 桃李 第1弾・5月

気仙沼産フカヒレフェア

新料理長 小山光雄が腕を振ります。ご期待ください。

《期間》5月1日(土)～31日(月)

《料金》お一人様 8,000円
(税金・サービス料込)

《お得な前売券:5,800円》
桃李店頭にて発売中です。



予告 第2弾・6月

活鮑と伊勢海老フェア

貴族の海がくれた口福を、お唇に、心ゆくまでご堪能いただけるチャンス。ご期待ください。

お問い合わせ ※

2F 中国料理 桃李

☎096(211)1662(直通)

(OPEN) 11:30～14:30 17:30～21:30