

Press Release

2021 年 9 月 24 日

オークラアクトシティホテル浜松

 トリイソース × 中国料理 桃花林

浜松の地ソース「トリイソース」と「桃花林」が再びコラボレーション 「トリイソース×桃花林 特別ランチセット」 10 月限定販売

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町 111-2：総支配人 杉山 良太）は、地元浜松の老舗ソースメーカー鳥居食品株式会社の「トリイソース」を使った『トリイソース×桃花林 特別ランチセット』を、ホテル内レストラン「中国料理 桃花林」にて 2021 年 10 月 1 日（金）から 31 日（日）までの期間限定で提供いたします。トリイソースと桃花林のコラボレーションは本年 5 月に続き 2 回目となります。

本年 5 月に提供した「酱汁炒麵（ソースやきそば）」は、トリイソースの味に慣れ親しんだ地元浜松のお客様を中心に、大変ご好評をいただきました。

今回は桃花林調理長 金子勝明と鳥居食品株式会社 鳥居大資 社長が意見交換を行いながら試作を重ね、新たに 3 品のメニューを開発いたしました。



鳥居食品株式会社 鳥居大資 社長(写真右)と、
中国料理 桃花林 調理長 金子勝明

干し貝柱入りソース焼売

桃花林特製の餡に、辛すぎず濃厚なスパイスが香るトリイソース限定品「桶底のちから」で味付けしました。木桶の底にたまったソースと干し貝柱の旨みが凝縮された桃花林ならではの味わいです。



鶏もも肉とトマトのソース炒め

「桶底のちから」がもつスパイスの風味と、トマトケチャップの酸味が鶏肉とマッチした一品です。トマトの酸味と椎茸の旨味が、より一層深い味わいに仕上がっています。



五目ソース炒飯

桃花林特製炒飯を「ウスターソース」で味付けした
どこか懐かしい味わいの炒飯です。
黒胡椒を少量入れて炒めることにより、ソースの味
がさらに引き立ちます。



この3品に5月に提供した「牛肉ソース焼きそば」(ウスターソース・中濃ソースを使用)を加え、セットメニューとしてランチタイムにご用意いたします。

(五目ソース炒飯と牛肉ソース焼きそばは、どちらか一品をお選びいただきます)
トリイソースを特別な醬(ジャン)として使用したセットメニューで、浜松ならではの特別な料理の数々を
ご賞味ください。

◆メニュー概要◆

メニュー : トリイソース×桃花林 特別ランチセット

<メニュー内容>

- ・ 蒸し鶏肉細切り 胡麻風味
- ・ 干し貝柱入りソース焼売
- ・ 鶏もも肉とトマトのソース炒め
- ・ 五目ソース炒飯

または

牛肉ソース焼きそば

- ・ すましスープ
- ・ 正宗杏仁豆腐



牛肉ソース焼きそば

提供期間 : 2021年10月1日(金)から10月31日(日)まで

料 金 : おひとり様 3,000円(消費税・サービス料を含みます)

提供場所 : 中国料理 桃花林(オークラアクトシティホテル浜松 2階)

提供時間 : ランチタイムにて提供いたします 11:30~13:30 (L.O)

ご予約・

お問合せ : 予約センター TEL 053-458-1233 (9:00~20:00)

◇中国料理 桃花林◇

広東料理を中心に、100余種の幅広いメニューを取り揃えた中国料理レストランです。

セットメニューからコース料理まで、ホテルオークラ伝統の中国料理をお楽しみいただけます。

営業時間 : ランチ 11:30~13:30 (L.O)

ディナー 17:30~19:30 (L.O) ※2021年9月現在



◇オークラアクトシティホテル浜松について◇

JR 浜松駅前のアクトタワー内にある 45 階建て高層ホテルです。

32 階から 44 階の客室からは、北側の客室からは南アルプスの山並み・南側の客室からは広大な遠州灘の眺望が楽しめます。

また音楽の都(まち)にちなみ、ロビー中央には黄金色に輝くトランペット型の円柱やエレベータの扉の音符の模様など、ホテルの各所に楽器や音楽のモチーフが施されています。

所在地 : 〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

TEL : 053-459-0111(代表)

アクセス : ・JR 東海道新幹線 浜松駅東口から「動く歩道」で直結、
徒歩 3 分
・車の場合 東名高速道路 浜松 IC・浜松西 IC より約 20 分



----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松

販売促進部 寺本尚史、伴野祐実、坂口華厘

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752