

報道関係各位

2016年12月吉日
神戸メリケンパークオリエンタルホテル

中国料理 桃花春にて 「べっぴん」ディナー スタート

～テレビドラマ「べっぴんさん」の主人公“すみれ”をイメージし刺繍などを表現したメニュー～
2016年12月19日(月)～2017年4月30日(日)

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、ホテル最上階にあり神戸の絶景を楽しめる中国料理レストラン「桃花春」にて、神戸を舞台とする放映中のNHK朝のテレビ小説「べっぴんさん」の主人公すみれをイメージしたメニューを提供いたします。

【概要】

- 期間： 2016年12月19日(月) から 2017年4月30日(日)
レストラン： 中国料理「桃花春」(14階)
営業時間： 平日 17:30～22:00 ラストオーダー21:00
土日祝・特別期 17:00～
料金： お一人様 6,000円(税・サ込み)
お問い合わせ先： 神戸メリケンパークオリエンタルホテル
レストラン予約 078-325-8110(受付時間10:00-21:00)



デザートイメージ



<メニュー> *一部料理内容を変更する場合がございます

広東式冷菜盛り合わせ 季節の味覚

「べっぴん」コラーゲンスープ

蟹 干し貝柱 茸

自家製柚子醬香る 大海老と彩り野菜の炒め

国産牛ロース肉の煎り焼き 黄金色の刺繍仕立てスパイスと共に

塚口料理長 〆の一品

ふかひれ入りあんかけ炒飯

自家製中華デザート

タピオカイチゴ ゴマ団子 紹興酒ブリュレ プチタルト

リラクゼーションティー*次の3種類よりお選びください

ブレンドウーロン (クコ・黒豆・オレンジ・ローズヒップ・ジャスミン)

ブレンドプーアル (ドクダミ・ピワ・菊花・ローズ)

シナモンティー (ドラマ内でも愛飲されていた飲み物)

【べっぴんディナーとは】

神戸を舞台とする物語「べっぴんさん」。その劇中に登場する主人公“すみれ”をイメージしたメニューです。早くに亡くした大好きな母が教えてくれた刺繍にのめり込み、寝ることすら忘れて没頭する毎日。すみれが愛した華やかな刺繍を料理で表現した期間限定のディナーコースです。可愛らしさの中に強さを秘めた女性をイメージし、緩急のある内容に仕上げた料理を構成しています。主人公が好んで飲んでいとされる「シナモンティー」と共にお楽しみください。

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

神戸市中央区波止場町5番6号

広報担当： 柏崎・野村

電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021