

TAO-LI 特製涼麺

ANA クラウンプラザホテル福岡

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人落合和昭)では、2016年6月1日(水)から中国料理「TAO-LI」にて「特製涼麺」を販売いたします。

海鮮やお肉・野菜を豊富に使用した3種類の涼麺は、ひんやりとしたのど越しで食が進み、暑い日にもおすすめしたい一品となっております。ランチタイムにはお得なセットもご用意いたしております。

バラエティー豊富な「特製涼麺」で、暑い夏を健やかに過ごしましょう。

【TAO-LI 特製涼麺 概要】

販売期間 : 2016年6月1日(水) ~8月31日(水)
11:30am~2:30pm

料金 : **五目冷麺 ¥1,600**

エビやイカなどの海鮮類に、野菜やチャーシューを添えてさっぱりとした醤油ダレでいただく定番の冷麺。

ジャージャー麺 ¥1,600

ピリッと辛い肉みそが食欲をそそります。

野菜たっぷり冷しゃぶ冷麺 ¥1,600

たっぷりの野菜に豚肉が加わったボリューム満点の冷麺。

ランチセットは各 ¥1,700(点心・白飯・デザート付)

※料金は全てサービス料込、税金別。

販売場所 : M2F 中国料理「TAO-LI」



五目冷麺イメージ



ジャージャー麺イメージ

【リリースに関するお問い合わせ先】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代
TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705
E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp