

ANA クラウンプラザホテル福岡

縁起の良い食材で華やかに祝う、新年の菜譜

中国料理 TAO-LI 「春節祭」特別コース

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、2017年1月27日(金)より10日間限定で中国料理 TAO-LI にて、旧正月を祝う特別コース「春節祭」をご用意いたします。今回のコースは、縁起の良い食材を使った中国のお正月の代表料理を贅沢に楽しめる特別コースです。おめでたい七福神にかけて盛り合わせた7種の前菜に始まり、富みや幸運を運ぶとされる水餃子や、「発財」の発音と似ていることから、縁起物として食べられる「髪菜(はっさい)」という川海苔を使用した料理、そしてデザートには、丸い形状が「円満・団結」をもたらすと言われる、キンモクセイの香りをまとった中華風団子など太陰暦の新年を祝うに相応しいお料理をご提供いたします。縁起の良い食材をふんだんに取り入れたお料理を、健やかな年への願いを込めて心ゆくまでご堪能ください。

【春節祭 概要】

開催日時 : 2017年1月27日(金)~2月5日(日)
6:00pm~10:00pm
料金 : ￥8,888 ※料金は税金・サービス料込
開催場所 : M2F 中国料理 TAO-LI

メニュー内容

祝い冷菜七種盛り合せ・金粉ちらしフカヒレ風水餃子・
糸島大根の干し貝柱詰め川海苔ソースがけとタラバ蟹爪・大海老のチリソース・
和牛ロースステーキと温野菜大根餅添え・海鮮をふんだんに使った煮込みそば・
中華風団子のキンモクセイ香り クコの実ちらし 全7品



春節祭イメージ

【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