

ANA クラウンプラザホテル福岡

食べて美しく、体に優しい中国料理

中国料理 TAO-LI 「美と健康の中国料理コース」

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、2018年5月1日(火)より5月31日(木)まで中国料理 TAO-LI にて「美と健康の中国料理コース」をご提供いたします。料理長 松尾徳幸が月毎にテーマを変えご提供するコース料理に、5月は体に良い効果を持つ食材を使ったメニューが登場いたします。女性に嬉しいコラーゲンが豊富に含まれるスッポンや美肌に良いクコの実、新陳代謝を高めるピータン、栄養価の高い大麦若葉など、季節の変わり目に体調を整えたい時にもおすすめしたいコースです。ソムリエがセレクトしたオーガニックワインとのマリアージュが楽しめるプランもご用意いたしておりますので、こちらも是非ご賞味ください。



【美と健康の中国料理コース 概要】

日 時 : 2018年5月1日(火)~5月31日(木) 5:30pm~9:00pm
料 金 : ¥9,000・¥12,000(ワイン付き) ※料金はサービス料込、税金別。
開催場所 : M2F 中国料理 TAO-LI

メニュー内容

TAO-LI 特製サザエ入り六種冷菜盛り合わせ・コラーゲンたっぷりスッポンの極上蒸しスープ・有頭海老のチーズ煮込み・旬の白身魚の蒸し物 クコの実添え・和牛ロース肉のステーキ 山椒ソース
キャベツロール巻・ピータンと生姜入りお粥・大麦若葉の杏仁豆腐

問い合わせ : 中国料理 TAO-LI 092-472-7753

【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