

2019年 7月26日

 株式会社千葉京成ホテル

暑い夏に食べたい“**激辛** & **爽やか**”コース

きゅう か さんぷく
中国料理 景山「九夏三伏」

8月1日(木)～8月31日(土)

京成グループの千葉京成ホテル(本社:千葉市中央区、社長:加藤 雅哉)が運営する京成ホテルミラマーレの中国料理 景山では、8月の1ヶ月間、暑い時こそ食べたくなる激辛料理や爽やかな麺料理など夏にピッタリのコース「九夏三伏」を販売します。



ウナギとイカの共演 四川朝天辣椒炒め



九夏三伏

この「九夏三伏」は、スタミナたっぷりのウナギに朝天辣椒の刺激的な辛さがあとひく「ウナギとイカの共演 四川朝天辣椒炒め」、水分・カリウム・ビタミン C が豊富で夏にピッタリの冬瓜とフカヒレをあわせた「フカヒレと冬瓜のトロロ煮込み」、爽やかなのどごしで涼しさを感じる「サラダ冷麺」の他、2018年に実施された「チバザポークDE バトルパーティー」で優勝した料理を取り入れた「チバザポーク“房総ポーク”の焼売と醤油漬け干し肉のソテー」など全8品で構成された暑い夏を乗り切るコース料理です。

中国料理 景山「九夏三伏」の概要は次頁のとおりです。

中国料理 景山「九夏三伏」の概要

1. 販売期間 2019年8月1日(木)～8月31日(土)
2. 店舗 中国料理 景山
(千葉県千葉市中央区本千葉町15-1 京成ホテルミラマーレ2F)
3. コース名称 九夏三伏(きゅうかさんぶく)
4. メニュー
 - ・ 五味五種の前菜盛り合わせ
 - ・ フカヒレと冬瓜のトロロ煮込み
 - ・ 海老チリと海老マヨの二種盛り合わせ
 - ・ ウナギとイカの共演 四川朝天辣椒炒め
 - ・ チバザポーク“房総ポーク”の焼売と醤油漬け干し肉のソテー
 - ・ 牛スネ肉のやわらか煮込み 中国菜とともに
 - ・ サラダ冷麺 または 五目あんかけ焼きそば
 - ・ 三種デザート盛り合わせ
 - ・ 中国茶 または コーヒー
5. 料金 7,020円(消費税8%込、10%のサービス料別途)
6. 利用人数 2名様より
7. お客様のお問い合わせ先
京成ホテルミラマーレ 中国料理 景山 電話: 043-222-2351
ホームページ <https://www.miramare.co.jp>

【ご参考:チバザポーク DE バトルパーティーとは】

チバザポーク DE バトルパーティーとは、株式会社タカーズ・コーポレーションが2018年8月に主催した、千葉地区と成田地区のホテルシェフ6名によるチバザポークをテーマにした料理を披露し、ご賞味いただいたお客様の投票によりNo. 1シェフが決まるグルメパーティーです。

以 上