KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

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）

デザートのイメージ

KOBE MERIKEN PARK
ORIENTAL HOTEL

＜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

自家製柚子醤香る　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　𝒻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・ビワ・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て料理を構成しています。主人公が好んで飲んでいたとされる「シナモンティー」と共にお愉しみください。

≪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：　柏﨑・野村

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