

2011年8月25日

報道関係各位

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 3-3-3
代表電話番号 092-471-7111

ANA クラウンプラザホテル福岡 中国料理 TAO-LI 開運麺 3 種「開運三国志」販売開始

ANAクラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区、総支配人 フェリユス・ジャン・ラファエル)は、M2 階、中国料理 TAO-LI にて、3 種類の開運麺の販売を開始いたしました。2009 年に「運気上昇開運拉麺」を期間限定商品として、販売を開始しましたが、お客様から、縁起の良い料理なので是非定番メニューにして欲しいとの要望が多数あり、定番メニューとして販売を決定。その後、TAO-LI の人気メニューとなりましたが、この夏、その開運麺に、新しい仲間が加わりました。その名も「開運三国志」。2 つの麺が加わり、3 種類の開運麺を楽しんで頂けることになりました。今回新しく登場したのは、「金運黒胡麻坦々麺」と、「縁結美(えんむすび)拉麺」。それぞれの麺に、開運のテーマがあり、運気が上がるとされている色をイメージして食材を選びました。開運麺をオーダーされたお客様には、ホテル特製のフォーチュンクッキーをプレゼントいたします。この機会に、TAO-LI の開運麺を食べて、元気と運気の上昇に是非、お役立てください。



M2 階 中国料理 TAO-LI

【 開運三国志 】

運気上昇開運拉麺

金運黒胡麻坦々麺

縁結美(えんむすび)拉麺

料金 : 1,800 円 サービス料込

ご利用時間 : 11:30 ~ 14:00 17:30 ~ 21:00

運氣上昇開運拉麵(うんきじょうしょうかうんらーめん)

運氣が上昇するといわれている食材をたっぷり使用した総合運をあげる麵
醤油ベースのスープに、海鮮や肉、野菜などがふんだんに入っています
全ての運を覆うという意味で、金粉をちらした湯葉をドーム型に掲げてかぶせます
(金運・健康運 UP) 細長い食材・緑色の食材 ピーマン・チンゲンサイ
(人気運 UP) 赤い食材、タンパク質 牛肉・豚肉・海老・赤ピーマン
(結婚運、学業運 UP) 根菜・黄色い食材 人参・黄ピーマン
(クリエイティブ運 UP) 白い食材 丸い食材 イカ・ホタテ・ホワイトしめじ
(仕事運 UP) 黒い食材 海苔



金運黒胡麻坦々麵

仕事運・金運がUPするといわれる黒と金の坦々麵
黒胡麻を練り込んだ珍しい麵を使用しています
貯め込む力があるとされるカラーの白色として、ライスペーパーをドーム型に仕上げかぶせます
仕上げに、金運UP最強のカラー、金銀粉をちらしました
(仕事運UP) 黒い食材 黒胡麻麵・黒胡麻・きくらげ
(金運UP) 細長い食材 緑色の食材 麵・にんにくの芽



縁結美(えんむすび)拉麵

恋愛運・結婚運をUPさせる色をイメージして作った麵です
ちゃんぽんベースのあっさりとしたスープが特徴。
仕上げに、赤い食材の人参で作った野菜シートをドーム型に掲げて中央をハート型でくりぬいてかぶせます
(恋愛・結婚運UP) 根菜、赤い食材 人参・赤ピーマン・海老・はまぐり
はまぐりは、対となる貝殻としか組み合わせることが出来ないことより夫婦和合の象徴として縁起の良いものとされています



(ご予約・お問い合わせ)

ANA クラウンプラザホテル福岡 中国料理 TAO-LI 092 - 472 - 7753

報道関係の問い合わせ先:

ANAクラウンプラザホテル福岡 広報担当 森川忍
電話: 092-472-7767 FAX: 092-472-7705 Mobile: 080-2751-0938
E-mail: shinobu.morikawa@anacrownplaza-fukuoka.jp