

## ANA クラウンプラザホテル福岡

### 中国の秋の味覚代表「上海蟹」を余すことなく堪能

### 「上海フェア」開催

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、2016年10月1日(土)から中国料理 TAO-LI にて「上海フェア」を開催いたします。

秋の上海と言えば、世界中のグルメが注目する上海蟹をおいてほかにありません。今回のフェアに先駆けシェフ松尾が現地を訪れ、上海の文化やグルメ、その魅力を体感してまいりました。

珍しい食材や香り、上海蟹が織りなす濃厚で風味豊かな味や食感など、現地で受けたインスピレーションを TAO-LI 流のお料理に込めて皆さまにお届けいたします。

#### 【上海旬彩コース ～伊万里牛と上海蟹のコラボレーション～】

メインディッシュは上海蟹の身と共に、たっぷりの海鮮を蒸し上げた甲羅蒸し。旨みが凝縮されたみそは小龍包に使用し、これからの時期に旬を迎える上海蟹を余すことなくご堪能いただけます。更に一口では食べきれないほど大きな海老のバター炒めなど、味覚の秋にふさわしい贅沢なコースをご堪能ください。

期間:2016年10月1日(土)～12月30日(金)

時間:5:30pm～9:00pm

料金: ¥6,000 コース・ ¥8,000 コース ※料金はサービス料込・税金別



上海旬彩コースイメージ

#### 上海視察の様子



#### 【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