



2025年4月10日

ホテルオークラ京都

ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」 新メニュー「ぶっとびスープ」を5月1日より提供

ホテルオークラ京都（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場）は、中国料理「桃李」の新メニューとして竹野 亮 料理長のスペシャリテ『山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～』を、2025年5月1日（木）より提供開始いたします。

あまりに美味しそうな香りに修行僧ですら塀を跳び越えてくるという逸話から「佛跳牆（ぶつちょうしょう）」と呼ばれる福建省の伝統料理。この逸品を竹野 亮 料理長のスペシャリテ『山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～』と名づけ、中国料理「桃李」の料理長 竹野 亮がオリジナルレシピで提供いたします。

中国料理では山海の食材を乾燥させたものを「乾貨（貨幣に匹敵するほどの価値のある食材）」と呼び、高級食材として珍重します。『山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～』では、ふかのひれや鮑、貝柱、なまこなどの海の乾貨に加え、烏骨鶏や金華ハム、花椎茸、山芋、ナツメにクコの実といった山の乾貨を使用。数日かけてじっくりと蒸しあげ、香り高い極上のスープへ仕上げました。ベースとなるスープはほぼ塩のみで味付けされ、乾貨の旨味や出汁を最大限に引き出すようこだわっています。

アラカルトのほか、コース料理のスープとしてご提供することも可能です。お祝いの席や記念日などハレの日の特別なお食事に添える一品としてお楽しみください。

〈概要〉

竹野 亮 料理長のスペシャリテ

『山海の珍味 極上蒸しスープ ～ぶっとびスープ～』

【期 間】2025年5月1日（木）より通年

【価 格】1名様 9,800円（消費税・サービス料込）

【場 所】ホテルオークラ京都 B1 中国料理「桃李」

【時 間】ラ ン チ：11:30～14:30(L.O.)

デ ィ ナ ー：17:30～20:00(L.O.)

※ご利用日の5日前までにご予約願います。

※各コース料理のスープを追加料金で変更可能。料金はコースにより異なります。

【ご予約・お問い合わせ】

ホテルオークラ京都 中国料理「桃李」Phone:(075)254-2543

*表示金額には消費税・サービス料を含みます。 *写真はすべてイメージです。
*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。



山海の珍味 極上蒸しスープ
～ぶっとびスープ～



中国料理「桃李」
料理長 竹野 亮

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 ^{Since} 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / t-okada@kyotohotel.co.jp