

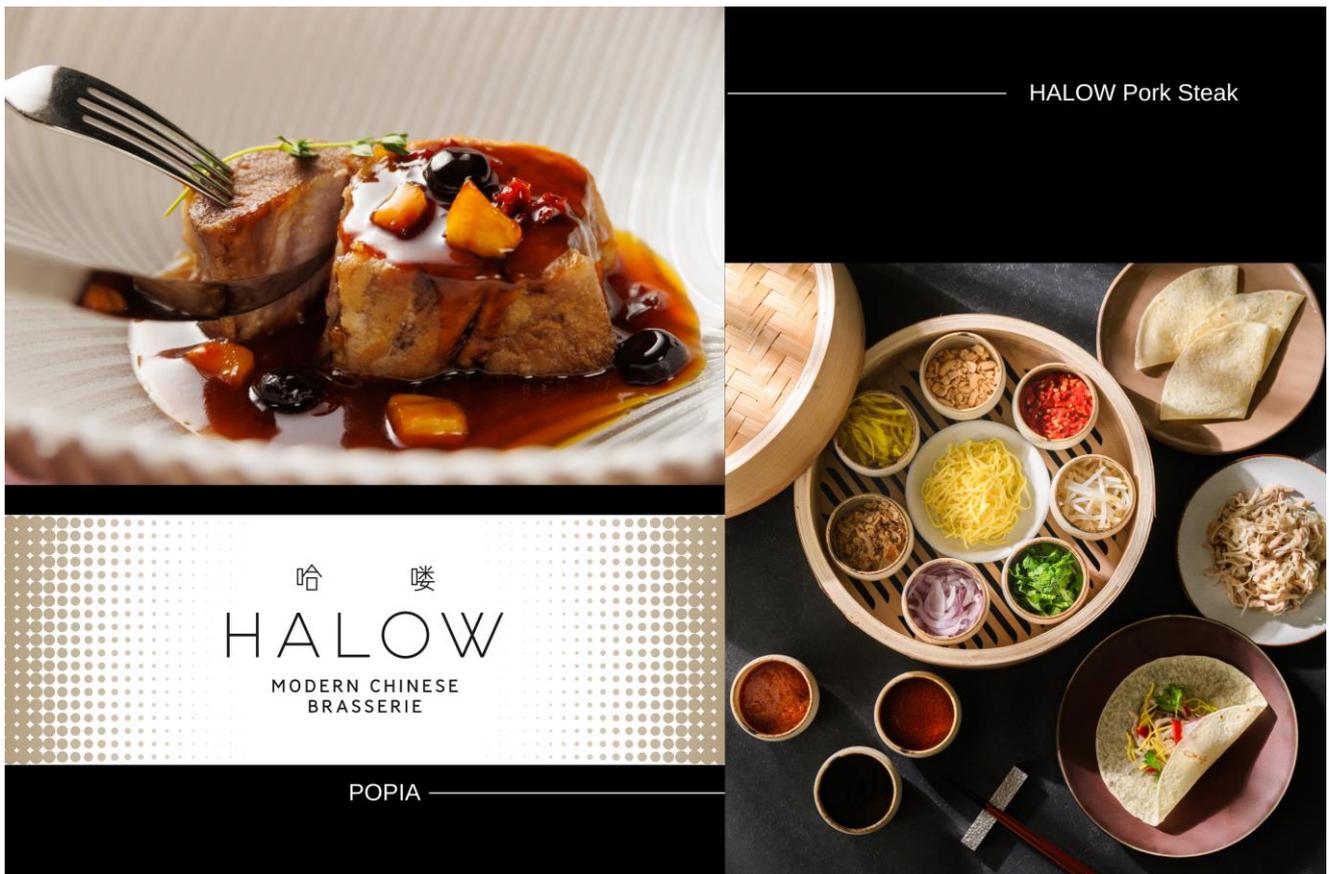
## 都シティ 大阪本町

### ホテルで味わう進化系中華 #拡散 WEEK

—TV番組で紹介された“ポピア〜クレープ包み〜”も感謝価格でご提供—

都シティ 大阪本町（所在地：大阪府中央区北久宝寺町1-8-7）は、2024年7月8日（月）から7月21日（日）までの期間、館内レストラン モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」（ハロウ）ディナータイムにて2大看板メニュー#拡散 WEEKを開催します。ナイフとフォークで食べるステーキのような豚豚「HALOW ポークステーキ」や、TV番組「バナナマンの早起きせっかくグルメ！！」で紹介されたシンガポールと中国のフュージョン料理「ポピア」を期間限定価格でご提供します。ぜひこの機会に今までにないモダンチャイニーズの世界をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
都シティ 大阪本町 マーケティング担当

〒541-0057 大阪府中央区北久宝寺町1-8-7  
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

■概要

- 【開催期間】 2024年7月8日（月）～7月21日（日）ディナー17:00～21:00（L.O.20:30）  
※毎週火曜日を除く
- 【開催場所】 都シティ 大阪本町1階 モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」
- 【開催内容】 開業から4年、不動の人気を博す2大看板メニューをさらに多くの皆様に味わっていただくため、特別価格でご提供する感謝祭です。ぜひご家族ご友人をお誘いあわせの上、モダンチャイニーズディナーを心ゆくまでお楽しみください。

モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」2大看板メニュー

HALOW ポークステーキ

～ナイフとフォークで食べる酢豚～

通常 ¥2,200 → 20%OFF ¥1,760

180グラムの国産豚を8時間かけて柔らかく低温調理し、高温で焼き上げ、酢豚に入る定番野菜はあえて使用せず、レモングラス、ハーブ、ドライトマトが合わさった爽やかなフルーツ果肉入り黒酢ソースで仕上げた一皿です。ナイフとフォークで贅沢に味わうステーキ仕立ての酢豚です。ぜひ赤ワインと一緒にご堪能ください。



ポピア～クレープ包み～

通常 ¥1,500（1名様） → 20%OFF ¥1,200

※本メニューは2名様より承ります。



ホテル開業前にシェフが自ら諸外国へ飛び、シンガポールの地で親しまれている家庭料理に出会い、その見た目や食べ方、楽しみ方にインスパイアされ誕生した料理です。彩り豊かな小鉢の具材を包餅(パオピン)というクレープのような生地包み、春巻きのような巻き方でお召し上がりいただく手巻きグルメです。スパイスソースは麻辣、甜麺醬に加え、シェフ考案のサンバルチリソースの3種です。おすすめの定番スタイルはもちろん、好きなスタイルでお楽しみいただける進化系中華です。シンプルでありながら変幻自在の味わいは、ワインとの相性も抜群です。レストランのコンセプトでもある“ワインと一緒にカジュアルに楽しめる中国料理”の代表的な一品です。美しい余白のあるやさしい味わいの中国料理をお楽しみください。

「ポピア」がTV番組で紹介されました！

TBS「バナナマンの早起きせっかくグルメ！！」

2024年6月16日（日）放送

※TBS テレビ(関東エリア) / CBC テレビ(東海エリア) / TVer(無料1週間) / U-NEXT Paravi コーナー(有料1年)配信中  
全国から厳選！包んで楽しい未知なる手巻きグルメを大満喫！

【せっかく手巻きグルメ】ポピア～クレープ包み～

番組公式ホームページ <https://www.tbs.co.jp/sekkaku-h/>

番組公式インスタグラム [https://www.instagram.com/sekkaku\\_gurume/](https://www.instagram.com/sekkaku_gurume/)

## 【料理長紹介】



モダンチャイニーズブラッセリーHALOW

料理長 熊谷 裕人 Hiroto Kumagai

略歴 2009年 ウェスティン都ホテル京都 入社

2018年 中国料理 四川 料理長就任

2020年 都シティ 大阪本町開業

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW 料理長就任

現在に至る

伝統的な広東料理や四川料理をベースに斬新なスタイルを融合させたモダンチャイニーズとして、様々な国の味を五感で学び、試行錯誤を重ね、日本人の味覚にも合うようアレンジを加えた料理を数々生み出している。

## イベント予告

### 8月6日はHALOW（ハロウ）の日！イベント開催予定

今年は1日限定復刻1,000円ランチ&初のディナーbuffetを開催予定

ホテル開業当初のランチメニューを復刻版1日限定1,000円でご提供し、ディナータイムは中国料理では珍しいbuffetスタイルでお楽しみいただける1日限りのイベントです。

HALOW ポークステーキはもちろん、北京ダックや点心、麻婆豆腐、酢豚など人気メニューのフルラインナップをお届けします。オープン4周年のHALOW（ハロウ）に因んだ4,860円での特別価格です。

※詳しくは7月上旬にリリース予定です。



## ■ご予約・お問い合わせ先

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW（ハロウ）

大阪市中央区北久宝寺町1-8-7 都シティ 大阪本町 1階

TEL 06-6263-0386

アクセス：Osaka metro 中央線・堺筋線「堺筋本町駅」徒歩2分

ホームページ：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/restaurant/halow/>

営業時間：ランチ 11:30~14:30 ディナー17:00~21:00 席数：80席（全席禁煙）

※毎週火曜日ディナーは休業しております。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。

※写真はイメージです。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は予め係にお申し出ください。

※各種割引や特典との併用はできません。

以 上