



暑さに先手！ホテル中華の “ひんやりスイーツ”と“まかないスパイシーカレー”が一足早く登場！

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬）が運営するリーガホテルゼスト高松のレストラン「中国料理 桃花苑」では、昨年大好評のアラカルトメニュー「ふわふわマンゴーかき氷」と「古新町中華カレー」を再販売いたします。本場台湾直輸入のマンゴーの角氷をふわふわに削った濃厚なかき氷と、まかない料理から生まれたスパイシーで後味さっぱりな町中華カレーです。どちらも暑さが本格化する前にひと足早く楽しめる期間限定メニューです。季節の変わり目にぴったりな“涼”と“辛”の両極の美味しさを味わえます。

ふわふわマンゴーかき氷

販売時期：2025 年 4 月 23 日（水）～期間限定

料 金：900 円（税サ込）

本場台湾から取り寄せたマンゴーの角氷を、口溶けの良い粉雪のようなふわふわ食感に削ったかき氷。マンゴー果肉と一緒に味わえば、甘みと香りが増しさらに濃厚な味わいです。暑さを癒すごちそうスイーツです。

古新町中華カレー 【ランチタイム限定】

販売時期：2025 年 5 月 14 日（水）～期間限定

料 金：サラダ・スープ・デザート・コーヒー付き 2,200 円（税サ込）

厨房のまかない料理から生まれた“あえて煮込まない”カレー。さっと具材に火を通し、鶏ガラスープとカレー粉・調味料を合わせて一気にとろみ付け。牛肉、豚肉、海老、イカなど素材そのものの味・風味が際立ち、食感も楽しめます。スパイシーでありながら、後に残らない爽やかな一品です。



【お客様のお問合せ先】中国料理 桃花苑（ホテル北側別館 2 階） TEL.087-822-6556（直通）

営業時間：11:30～14:30（最終入店 13:50） / ディナー 17:00～21:00（最終入店 20:00） 定休日：月・火曜（祝日除く）

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部事業推進部業務推進室 山本 千尋（やまもと ちひろ）
携帯.070-3350-6708 E-mail.c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

【参考資料】

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp/>)

設立：1987 年（昭和 62 年）7 月 22 日 資本金：4,000 万円 従業員数：約 700 名

ホテル事業を中核としスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

リーガホテルゼスト高松 (<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/>)

1980 年（昭和 55 年）7 月 17 日開業 〒760-0025 香川県高松市古新町 9-1 TEL.087-822-3555（代表）

客室：119 室 宴会場：7 会場 レストラン：2 会場 ラウンジ：1 会場

