

2023年1月6日 横浜ベイホテル東急

特別ランチ・ディナーコース「福岡フェア」

【期間限定】2023年1月7日(土)~2月27日(月) ※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2023年1月7日(土)~2月27日(月)の期間限定で、特別ランチ&ディナーコース「福岡フェア」を開催いたします。(※除外日あり)

ディナーコースで登場するのは、腐乳と唐辛子を使い、四川省の岩塩で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレに、福岡で300年の歴史を持つ「庄分酢」の有機玄米くろ酢を合わせた特別な一皿。マイルドに仕上げられた辛味×酸味の絶妙な味わいのソースに、とろとろのフカヒレを絡めてご堪能いただけます。このほか、福岡県アキラ水産から届いた鮮魚を用いた逸品や、糸島豚、はかた地どり、博多あまおうなど、福岡の美味しさと魅力をお楽しみいただけるメニューが揃います。

特別ランチ&ディナー「福岡フェア」概要

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期 間：2023年1月7日(土)~2月27日(月)
※除外日:火曜不定休
- 時 間：ランチタイム 11:30~15:00 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:30~21:00 (19:00L.O.)
- 料 金：ランチ お1人さま 6,250円~
ディナー お1人さま 18,000円~

メニューは次葉

中国料理「スーツァンレストラン陳」
料理長 関根 忍

1997年 赤坂四川飯店に入社、陳 建一の薫陶を受ける。スーツァンレストラン陳名古屋店、2017年には渋谷店のスーシェフを経て、2021年 横浜ベイホテル東急中国料理「スーツァンレストラン陳」料理長に就任。

季節の食材を用いて、古き良き伝統を守りつつ、新しいスタイルの中国料理を一品一品丁寧にお届けするとともに、すべてに「感謝」を忘れず、食を通して笑顔になっていただける料理を心掛けています。

■メニュー:

ランチコース(黄河)

- ・チャイニーズオードブル 盛り合わせ
- ・福岡県きのこの里より届いたきのこフカヒレのスーラータン
- ・福岡県糸島豚の四川唐辛子炒め
- ・福岡県アキラ水産より届いた鮮魚の泡辣椒煮込み
- ・はかた地どりの蒸し物 博多万能ねぎの醤油ソース
- ・〔チョイス〕 ご飯もの ※5 種よりお選びいただけます
- ・5 種類のプティフール

ディナーコース(自貢)

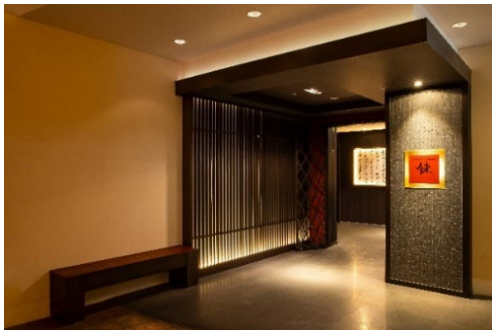
- ・豊前海でとれたザッコエビのから揚げ
- ・真河豚 ～福岡郷土料理と四川のオマーージュ～
- ・牛のしゃぶしゃぶ ～おろし橙と青山椒の香りを添えて～
- ・金華ハム、干し貝柱の澄ましスープ
～スイゼンジノリを浮かべてお召し上がりください～
- ・気仙沼産毛鹿鮫尾ビレの煮込み 庄分酢の有機玄米くろ酢と唐辛子のマリアージュ
- ・福岡県アキラ水産より届いた鮮魚のポワレ ～明太子とクリームチーズのソース～
- ・黒毛和牛のステーキ 博多万能ねぎのグリーンソース
～きのこの里より届いたきのこの XO 醬炒めを添えて～
- ・福岡県“合馬たけのこ”と烏賊の干し貝柱煮込み
- ・牛もつと根菜の火鍋仕立て
- ・〔チョイス〕 ご飯もの ※2 種(D)よりお選びいただけます
- ・あまおう
- ・〔チョイス〕 グランデセール(あまおうとアンニンドウフのパフェ 又は アンニンドウフ)

〔チョイス〕

麵、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」(D)
- ・エビワンタンメン
- ・豆乳入り汁なしタンタンメン
- ・真鱈の白子を使った麻婆白子御膳 (+1,250 円) (D)
- ・フカヒレの姿煮スープそば (+2,000 円)

協力:福岡県



※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております
※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。
詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。<https://ybht.co.jp>

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00~19:00)
Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ
横浜ベイホテル東急
マーケティング 大山・佐竹
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7