

2023年2月28日 横浜ベイホテル東急

地元・神奈川の食材で“花”をテーマにした特別ランチ・ディナーコース

「神奈川 ～地産地消～」

【期間限定】2023年3月1日(水)～4月30日(日) ※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3月1日(水)～4月30日(日)の期間限定で、特別ランチ・ディナーコース「神奈川 ～地産地消～」を開催いたします。

「スーツァンレストラン陳」料理長・関根が、神奈川県産の食材を使用したランチ・ディナーコースを、中国料理の枠を越え“地産地消”の美味しさと魅力が詰まったメニューの数々でご提供いたします。ディナーコース(写真右上)で登場する「気仙沼産毛鹿鮫とハマグリを煮込み 神奈川県三浦の大根を添えて」は、発酵唐辛子と高菜漬け等の発酵食品で煮込んだ、とろとろのフカヒレと、やわらかくふっくらとした身と旨味が特長のハマグリをあわせ、お祝いの席にもおすすめの逸品です。神奈川県産三浦の大根も一緒に、濃厚なソースと絡めてご堪能ください。

ほかにも、春の訪れを感じさせる“お花”をイメージしたお料理など、見た目にも華やかな仕上がりに。テーブルの上で楽しむ“お花見”を、お届けいたします。

特別ランチ・ディナーコース「神奈川 ～地産地消～」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3月1日(水)～4月30日(日) ※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 (3月)6,250円～ / (4月)6,500円～
ディナー お1人さま (3月)18,000円～ / (4月)19,000円～



内観イメージ(ランチ)

- メニュー: ランチコース(黄河) 全8品
 - ・神奈川県産カラフルトマト 白ワインと白酒のジュレ
 - ・チャイニーズオードブル盛り合わせ
 - ・やまゆりポークと上海蟹の蒸しスープ
 - ・海老、イカ、帆立のスパイスパウダーがらめ
春の息吹を感じて
 - ・春野菜の香り炒め ～甘味・苦味・香り～
 - ・本日の蒸し点心2種
 - ・〔チョイス〕 麺、ご飯もの ※6種よりお選びいただけます
 - ・5種類のプティフル

〔ランチチョイス〕

麺、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」
- ・春野菜入りスープそば
- ・豆乳入り汁なしタンメン
- ・黒毛和牛と春キャベツのあんかけ焼きそば
- ・フカヒレの姿煮入り丼
(3月+2,000円、4月+2,200円)
- ・フカヒレの姿煮スープそば
(3月+2,000円、4月+2,200円)

次葉に続く

ディナーコース(自貢) 全 12 品

- ・百合の花とクラゲの甘酢漬け 新キャベツ巻き
- ・柑橘香るカンパチのマリネ 庭園仕立て
- ・豆鼓とブラックペッパーで焼き上げた鶏の焼き物
- ・気仙沼産毛鹿鮫とハマグリ of 煮込み 神奈川県三浦の大根を添えて
- ・柔らかく炊き上げた鮑のスパイスパウダーがらめ 春の香りを添えて
- ・黒毛和牛サーロインと菜の花の唐辛子炒め 秦野市はだのふぁーむのサラダクレソン添え
- ・毛蟹と春たけのこの煮込み
- ・四川省成都式 海老のチリソース
- ・三浦の大根を使用した大根餅
- ・〔チョイス〕 ご飯もの
- ・矢郷農園のキウイフルーツグラニテ 桂花陳酒と白龍珠のシートと共に
- ・〔チョイス〕 デセール

〔ディナーチョイス〕 ※下記よりお選びいただけます

ご飯もの

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・焼きチャーシューチャーハン

デザート

- ・春のモンブラン 中華パイを桜に見立てて
- ・アンニンドウフ



個室「天府」イメージ(ディナー)

※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
※表示料金は、サービス料・税金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>

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る。

〔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