

2024年4月30日 横浜ベイホテル東急

北海道の食材を用いた特別ランチ・ディナーコース

「北海道フェア」開催

【期間限定】2024年5月1日(水)～6月30日(日) ※火曜隔週休



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2024年5月1日(水)～6月30日(日)の期間限定で、北海道の食材を用いて特別ランチ・ディナーコースをご用意する「北海道フェア」を開催いたします。

ランチコースには「秋鮭と とかちマッシュ ホワイトコーンの泡辣椒(パオラージャオ)炒め」(写真左)が登場。さっぱりとした身が特徴の“秋鮭”と、濃厚な旨味の“とかちマッシュ”を、コクのあるピリ辛味でサッと炒めました。コーンの甘味とイクラの食感も一緒にお楽しみください。また、ディナーコースでは「蟹の蒸し物 野山椒とニンニクの香りをのせて」(写真右)を。味わい深いイバラガニの脚に、野山椒やニンニク、葱、わさび菜などを合わせた逸品で、ジューシーなカニと四川料理の豊かな風味をご堪能いただけます。そして、ディナーメニューのフカヒレ料理には、フワッと炒めた北海道産の白い卵“米艶”と、濃厚な旨味の“とかちマッシュ”、香り高いトリュフを合わせた贅沢な一皿もご用意いたします。

昨年に続き、準備にあたり、料理長・関根が北海道の生産者の方々を訪問。道産食材への見識を深め、「スーツァンレストラン陳」ならではの料理にアレンジしたメニューの数々を、この機会にぜひお楽しみください。

特別ランチ・ディナーコース「北海道フェア」概要

■場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階) ※火曜隔週休

■期間：2024年5月1日(水)～6月30日(日)

■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 6,500円
ディナー お1人さま 19,000円

■メニュー：ランチコース(黄河) 全8品

- ・北海道産クリームチーズとジャガ芋を使用したピータンの寄せ物
- ・チャイニーズオードブル盛り合わせ
- ・えりも短角牛の蒸しスープ
- ・秋鮭ととかちマッシュ ホワイトコーンの泡辣椒炒め
- ・豚バラ肉の黒酢スプタ
～北海道マチルダポテトのフライと共に～
- ・北海道乙部町より水ダコの葱ソース和え
～アスパラガス添え～
- ・〔チョイス〕 麺、ご飯もの
- ・5種類のプティフル



視察時の様子

〔ランチチョイス〕 ※下記よりお選びいただけます

麺、ご飯もの

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・豆乳入り汁なし担々麺
- ・サラダスーラー冷麺
- ・カニ肉あんかけチャーハン(+1,250円)
- ・フカヒレの姿煮スープそば(+2,500円)
- ・フカヒレの姿煮入りあんかけご飯(+2,500円)

ディナーコース(自貢) 全 12 品

- ・金華ハムと白酒香る冷製メロンスープ
- ・ひやま漁協直送 ボタンエビの紹興酒漬け すだちの香り
- ・豚バラ肉のしゃぶしゃぶ 十勝ワイン“山幸”香るガーリックソースで
- ・白い卵“米艶”の炒め ～とかちマッシュ、気仙沼産フカヒレ、トリュフのマリアージュ～
- ・北海道産鮮魚の一品
- ・黒毛和牛サーロインの冷菜 ～北海道産山わさびのアクセント～
- ・蟹の蒸し物 ～野山椒とニンニクの香りをのせて～
- ・北海道トンデンファームのベーコンと玉葱の蒸しスープ
- ・北海道乙部町より水ダコの葱ソース和え ～アスパラガス添え～
- ・〔チョイス〕 麺、ご飯もの
- ・ハスカップの愛玉と十勝ワインの薬膳ホットワインを使用したシロップ
- ・〔チョイス〕 グランデセール

〔ディナーチョイス〕 ※下記よりお選びいただけます

麺、ご飯もの

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・カニ肉あんかけチャーハン(+1,250 円)

グランデセール

- ・ライチ紅茶のフレンチトースト
北海道のカマンベールアイス添え
- ・北海道乙部町宮田農園から届いた
削りイチゴ乗せ杏仁豆腐



内観イメージ(ディナー)

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。

※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
※表示料金は、サービス料・税金が含まれております
※北海道産以外の食材を使用したメニューもございます
※写真はイメージです

〔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