

2024年11月18日 横浜ベイホテル東急

ツリーに見立てた「和牛チンジャオロース」など ~贅沢な味わいと煌く絶景~  
**スーツァンレストラン陳「クリスマスディナーコース」**

【二夜限定】2024年12月24日(火)・25日(水)



個室イメージ

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)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2024年12月24日(火)・25日(水)の二夜限定で、「クリスマスディナーコース」を提供いたします。

まるでクリスマスツリーのような彩りの当店スペシャリテ「和牛サーロインのチンジャオロース」は、低温調理した和牛の濃厚な甘味と、さっと火を通したピーマンのほのかな苦味を、じっくりと味わえる逸品です。絶妙な柔らかさのお肉と、シャキシャキ食感のピーマンを、お皿の上で混ぜてからお召し上がりいただくスタイル。ふたつの食材の旨味が凝縮した「スーツァンレストラン陳」ならではのメニューは、一度口にしたら忘れられない美味しさです。このほか、フカヒレとトリュフ、フォアグラを合わせた煮込み料理や、冬におすすめの「上海蟹の小籠包」など、伝統の味に斬新なアイデアが活きた贅沢なメニューの数々を、クリスマス限定コースで、みなとみらいの煌びやかな夜景とともに楽しみください。

「クリスマスディナーコース」概要 【要予約】

- 場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期日：2024年12月24日(火)・25日(水) 限定
- 時間：ディナータイム 17:30~19:00 L.O.
- 料金：お1人さま 18,000円  
 お1人さま 20,000円(窓側席またはソファ席確約)  
 お1人さま 24,000円(花束付き、窓側席またはソファ席確約)

※いずれのコースもグラスシャンパン付き

- メニュー：甘えび、鮑、クラゲのサラダ  
 クリスマスを彩る チャイニーズオードブル  
 気仙沼産 フカヒレとトリュフの煮込み  
 ~フォアグラのフランとのマリアージュ~  
 伊勢海老の雲丹クリームソース  
 当店スペシャリテ「和牛サーロインのチンジャオロース」  
 ズワイガニ爪コロケのチリソース  
 上海蟹の小籠包  
 四川飯店伝統のマーボードウフ御膳  
 一夜限りのオリジナルスイーツ



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。国際料理コンクール「2024世界厨王台北争覇賽」へ日本代表メンバーとして出場。

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。

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております ※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 ※写真はイメージ

【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