

【開業 20 周年記念】 トゥーランドット自慢の味を一同に！
「游仙境の夏の大感謝祭」

期間限定:2016年7月29日(金)～8月27日(土)

横浜ベイホテル東急(横浜みなとみらい・総支配人 松田 喜光)では、2016年7月29日(金)～8月27日(土)の期間、3階中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、開業 20 周年記念の人気メニューばかりを揃えた「游仙境の夏の大感謝祭」をご用意いたします。

中国料理の中でも高級食材といわれる、鮑、フカヒレ、北京ダックなどを贅沢に取り入れた、開業 20 周年だからこそ叶うスペシャルコース。ほかに、お箸でもほろっとくずれる程にやわらかく、しっかりと味がしみこんだ「やわらかトンポーロー」や、自家製辣油と香辛料を絶妙のバランスで配合し、一度食べたらずみつきになる「辣香坦々麺」などもラインナップ。上海料理の伝統を軸に素材の旬をいかす、身体に優しい中国料理を作り続ける脇屋シェフの人気メニューばかりを、期間限定の特別料金でご提供いたします。



「游仙境の夏の大感謝祭」概要

- 場 所 : 中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3階)
- 期 間 : 2016年7月29日(金)～8月27日(土)
- 時 間 : ディナー 17時30分～21時00分
- 料 金 : お一人様 ¥9,000(税金・サービス料込み)
- メニュー: 捲き海老の湯引き 2種のソースでお召し上がりください
丸ごと鮑のガーリックソース
特製窯焼き北京ダック
モウカ餃のフカヒレの上海風煮込みのパイ包み焼き
やわらかトンポーロー 温野菜添え
本日のお食事
游仙境のチャイナデザートお楽しみ



オーナーシェフ 脇屋友詞 プロフィール

1996年に「トゥーランドット 游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受賞。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞。2013年料理人人生40周年を迎えた。2014年、秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
トゥーランドット 游仙境
Phone: (045) 682-0361

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