

press release

報道関係者各位

2023年5月24日
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
所在地／横浜市西区北幸 1-3-23
総支配人／石原 哲也

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
涼しげな夏の風物詩「翡翠冷麺」が、2種の新作を加え今年も登場
中国料理 彩龍「冷麺フェア2023」
あわびや蟹爪など豪華海鮮を味わう「海の幸入り翡翠冷麺」や
シェフこだわりの多彩な食材を存分に味わう3種類の涼感メニュー
6月1日（木）～8月31日（木）期間限定開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、毎年大好評の中国料理「彩龍」の総料理長、呂 炳耀（るーびんよう）が手掛けるオリジナル冷麺3種類を6月1日（木）より8月31日（木）の期間限定で販売いたします。

毎年多くのお客様にご好評をいただいている「海の幸入り翡翠冷麺」がこの夏も登場。野菜を練りこんで作り上げたグリーンが美しいコシのある平打ちの翡翠麺に、煮あわび、蟹爪、海老、帆立、イカなどの新鮮な海の幸を豪快にのせました。味の変化をお楽しみいただけますよう、さっぱりとした“醤油ダレ”、香り高く濃厚な“胡麻ダレ”、独特なコクと辛味の“XO 醤ジュレ”の3種類のオリジナルのタレをご用意。また、今年は総料理長が翡翠冷麺に合わせる具材にとことんこだわった、2種類の新メニューを提供いたします。「豚軟骨と新鮮野菜のさっぱり翡翠冷麺」はコリコリした食感がたまらない栄養豊富な国産ミミガーと、「彩龍」の契約農家である千葉県※“中台農園”の中国野菜、神奈川県産の新鮮野菜をたっぷり使い、黒酢ベースのピリ辛タレでお召し上がりいただけるオリジナリティー溢れる一皿。朝採れのミニきゅうりと国産ミミガーの歯ごたえを存分にご堪能いただける「彩龍」だけのオリジナル冷麺です。和牛のしゃぶしゃぶを大胆にのせ、色とりどりの夏野菜をたっぷりトッピングした「和牛しゃぶしゃぶと旬野菜の翡翠冷麺」は、暑い夏にぴったりな食欲をそそる一皿に仕上がりました。どんな具材にもよく絡み合う、のど越し爽やかな翡翠麺をお好みのタレでご堪能下さい。

中国料理「彩龍」の総料理長、呂 炳耀（るーびんよう）が手掛ける夏の風物詩「冷麺」。多彩な食材をひんやり贅沢に楽しめる、3種類の「冷麺」で暑い夏を涼やかに過ごしてください。

※「中台農園」：大自然に囲まれた千葉 北総の大地で、旬の中国野菜を惜しめない手間と良質な土で栽培している。



毎年好評 贅沢海鮮がゴロゴロのった「海の幸入り翡翠冷麺」

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL : www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB : www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW : twitter.com/yokohamsheraton

Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama/

Wedding Instagram : www.instagram.com/sheraton yokohama weddings LINE ID : sheraton yokohama

【中国料理 彩龍「夏の冷麺フェア 2023」概要】

- 場 所：中国料理「彩龍」3F
- 期 間：6月1日（木）～8月31日（木）
- 時 間：ランチタイム 月～金 11:30-15:30(最終入店 14:30)
土日祝 11:30-16:00(最終入店 15:00)
ディナータイム月～土 17:30-22:00(最終入店 21:00)
日祝 17:30-21:00(最終入店 20:00)



中国料理「彩龍」(3F)

- 料 金：6月1日（木）～8月31日（木）「海の幸入り翡翠冷麺」3,900円
6月1日（木）～7月17日（月）「豚軟骨と新鮮野菜のさっぱり翡翠冷麺」3,200円
7月18日（火）～8月31日（木）「和牛しゃぶしゃぶと旬野菜の翡翠冷麺」3,900円



コリコリ食感が楽しい「豚軟骨と新鮮野菜のさっぱり翡翠冷麺」



スタミナたっぷり「和牛しゃぶしゃぶと旬野菜の翡翠冷麺」



多彩な食材を存分に味わえる 3種類の涼感メニュー



【中国料理 総料理長 中国料理「彩龍」 呂炳耀（るーびんよう LU Bing You）】

神戸ポートピアホテルの中国料理店からキャリアをスタート。その後、大阪の老舗ホテルチェーンで修業を積み、5年後には総料理長を務める。2007年にはウエスティン都ホテル京都、中国料理「四川」の料理長に着任。歴史ある京都の旧くからの顧客や各界の著名人、また外国のお客様に愛される。極力添加物を使用せず、味はもちろん、見た目、香りにも心を配った、お客様に寄り添う中国料理を提供する。「おいしいものでお客様に喜んでいただきたい」が信条。

備考：

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれます。

※仕入れの状況により、一部料理内容や期間の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※写真はイメージです。

【お客様からのご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188 (10:00~19:00)

URL：<https://yokohama-bay-sheraton.jp/restaurants/sairyu/>

シェラトンホテル&リゾートについて

マリOTT・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンホテル&リゾートは、世界の70カ国以上に及ぶ国と地域に展開する440軒以上のホテルで、ゲストが旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多岐にわたるチャンネルによるマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。詳細は<http://www.sheraton.com> または、FacebookやTwitter([@sheratonhotels](https://twitter.com/sheratonhotels))、Instagram([@sheratonhotels](https://www.instagram.com/sheratonhotels))をご覧ください。シェラTONは、マリOTT・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy™ (マリOTT ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

マリOTT・インターナショナルについて

マリOTT・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ)は、133カ国・地域に30のブランド、合わせて7,600軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy™ (マリOTT ボンヴォイ)を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.comをご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.comをご覧ください。Facebookや@MarriottIntlにてTwitterとInstagramでも情報発信しています。

Marriott Bonvoy について

マリOTT・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy (マリOTT ボンヴォイ)は、当社の持つ30のホテルブランドおよびホームレンタルサービスであるホーム&ヴィラ・バイ・マリOTT・インターナショナルでご利用いただけます。会員の皆様は、滞在ごとにポイントの獲得や交換が可能で、アメリカン・エクスプレスと提携したクレジットカードをご利用いただくとより早くポイントを貯めることができます。当プログラムは、会員限定体験やデスクティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments (マリOTT ボンヴォイ モーメンツ)にてアドベンチャーの数々を提供しています。会員の方がMarriott.comで直接ご予約いただくと、無料の高速Wi-Fi接続や会員限定の特別料金をご利用いただけるほか、マリOTTのモバイルアプリでは、モバイルチェックイン&チェックアウト、モバイルリクエスト、また一部のホテルではモバイルキーがご利用いただけます。Marriott Bonvoyへの無料会員登録やプログラムについての詳細は、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。Marriott Bonvoyアプリをダウンロードするには、<https://mobile-app.marriott.com/ja-jp>にアクセスしてください。Facebook、Twitter、Instagramでも随時情報を発信しています。

このリリースに関するお問合せ

横浜ベイシェラTON ホテル&タワーズ セールス&マーケティング部 広報担当：西村・大滝

nishimura-s@ybsh.jp / T 045 411 1157 / F 045 411 1335

<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

横浜ベイシェラTON ホテル&タワーズ PR 事務局 担当：染谷・矢鳥

YBS@vectorinc.co.jp / T 03 5572 6071 / F 03 5572 6075