

press release

報道関係者各位

2021年6月28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 シビれる"ウマ辛"で暑い夏を乗り切る! スタミナたっぷり 夏の「ピリ辛中国料理」2種が新登場 7月26日(月)中国料理「彩龍」にて販売開始

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、中国料理「彩龍」/3 階にて、総料理長 呂 炳耀(るーび んよう)が腕を振るう贅沢食材を使用した2種類の"ピリ辛"料理を7月26日(月)より夏季限定で販 売いたします。

シビれるような辛さが特徴の中国料理の代表、四川料理にも精通している総料理長 呂 炳耀(るーび んよう)が創り出す暑い夏にぴったりの"ピリ辛"料理は2種類。土用の丑の日にも最適な「**うなぎの** 白蒸し 麻辣煮込み」は丁寧に白蒸しにした鰻を「彩龍」オリジナルブレンドの豆板醤ソースで煮込 んだスタミナたっぷりの一皿。青山椒とスッキリした華やかな香りを有する唐辛子、"朝天辣椒"のス カッと広がる辛さが食欲をそそります。

もう一品は、味、肉質ともに最高の品種、国産の甲州地鶏を「東洋のチーズ」とも呼ばれる豆腐の 発酵調味料、"南乳"に漬け込み、カラッと揚げた濃厚な味わいの唐揚げに、乾燥と酢漬け、2種類の "朝天辣椒"を豪快に使用した「**鶏の唐揚げ 朝天唐辛子炒め**」です。風味が効いた旨味と切れの良い 辛みが癖になる美味さ、食欲増進、白いご飯はもちろん、ハイボールや生ビールとの相性も抜群です。

それぞれの料理に合わせた総料理長 呂(る一)こだわりの厳選食材と調理方法で仕上げた、夏の暑 さや疲れを吹き飛ばす、絶品"シビれるウマ辛"料理を心ゆくまでお楽しみください。



土用の丑の日に「うなぎの白蒸し 麻辣煮込み」

スタミナたっぷりピリ辛「鶏の唐揚げ 朝天唐辛子炒め」

TW: twitter.com/yokohamsheraton Instagram: www.instagram.com/sheratonyokohama/ Wedding Instagram: www.instagram.com/sheratonyokohamaweddings LINE ID: sheratonyokohama

【夏の「ピリ辛中国料理」】

■ 店 舗:中国料理「彩龍」/3F

■ 営業時間: ランチタイム 月・火 営業休止/水~日 11:30~16:30(最終入店 15:30)

ディナータイム 月・火 営業休止/水~日 16:00~20:00(最終入店 19:00)

■ 販売期間:2021年7月26日(月)~9月30日(木)

■ 料 金:「うなぎの白蒸し 麻辣煮込み」2,500 円/「鶏の唐揚げ 朝天唐辛子炒め」1,800 円

毎年大好評 涼やか「冷麺」も2種類販売中 8月31日(火)まで

- ・「海鮮翡翠冷麺」:雲丹や、煮アワビ、蟹爪、巻き海老など、新鮮な海の幸が豪快に入った贅沢な一品。 コラーゲンを練りこんだ美しい翡翠麺との相性は抜群です。
- ・「夏野菜翡翠冷麺」:中国料理「彩龍」の契約農家である中台農園の国産中国野菜と神奈川県産の彩り豊かな 10 種類以上の新鮮野菜が添えられた冷麺。野菜を練って作った緑色の平打ち翡翠麺と合わせてお召し上がり いただくヘルシーな冷麺に仕上がりました。お好みでブレンドしてお召し上がりいただけますよう、どちらの 冷麺にも醤油ダレ、胡麻ダレ、XO 醤ジュレの 3 種類をご用意いたします。





「海鮮翡翠冷麺」3,000円

「夏野菜翡翠冷麺」2,000円



【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年にはウェ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、香りにもこだわりを持ち、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(10%)、消費税が含まれます。 ※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、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 (10:00~18:00)

URL: https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/chinese-restaurant-sai-ryu

【ニューノーマルサービス】

当ホテルでは、お客様および従業員の健康と安全を第一に考慮し、新たな時代と価値に順応した新サービス"New Normal Service"を導入しております。最新の衛生管理基準に即したおもてなしにより、皆さまの最高の笑顔をお約束いたします。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでの対策についてはホームページにもご案内しております。 こちらも併せてご確認ください。

https://www.marriott.co.jp/hotels/hotel-information/details-2/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

●料理提供に関する対策

- ・調理スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。
- ・衛生管理マニュアルに則り、調理器具は作業ごとに洗浄し、器具類は決められた清潔な場所で保管しております。
- ・コンディメント類は、個別にご用意いたしております。
- ・従業員が使用するサービス用カウンター、調理用ワゴンなどの高頻度接触箇所は、1時間ごとにアルコール消毒液を使用し清掃しております。

●ドリンク提供に関する対策

- ・ドリンク対応スタッフは、常時マスクを着用し作業いたしております。
- ・グラス類は、衛生管理マニュアルに則り、管理を行っております。

●ご注文/会計システムに関する対策

- ・レストラン施設につきましては、お客様自身のモバイルフォンをご利用の上、ご注文/お会計可能なシステムを導入している店舗もございます。また、メニューをご利用の際には、ご使用ごとにアルコール消毒液を使用し、常に清潔な状態を保つように努めております。
- ●当ホテル内の全レストラン・バーにつきましては、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組む店舗・施設として神奈川県へ登録され「感染防止対策取組書」を店頭に掲示するとともに、「神奈川県 LINE コロナお知らせシステム」も導入しています。



入店時の消毒・検温



館内施設における消毒・清掃の徹底



接触・飛沫感染予防に関する対策

シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・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)、Instagram(@sheratonhotels)をご覧ください。シェラトンは、マリオット・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™(マリオット 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。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・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™(マリオット 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

マリオット・インターナショナルのトラベルプログラム、Marriott Bonvoy(マリオット 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・マリオット・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・エキ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ティネーションツアーのほか、Marriott Bonvoy Moments(マリオット 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、マリオット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://mobileapp.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。