

News Release

ヘルシーで滋味深い自家製薬膳きのこスープが自慢の一品
秋の実りを味わう火鍋がスタート！

株式会社重慶飯店(横浜市中区山下町 185 番地 代表取締役社長 李 宏道)は、横浜中華街で本格的な四川料理お召し上がりいただける「重慶飯店本館」にて、秋の実りを味わう季節限定の火鍋をご用意いたします。栄養価も高く、ヘルシーなきのこをふんだんに使用し丁寧に汁を取った「薬膳きのこスープ」は、複数の薬膳や香辛料を合わせ、滋味深い濃厚な旨味を引き出しました。



個室でお楽しみいただく火鍋は季節を問わず人気のメニューです。四川料理独特の痺れと辛さを味わう「麻辣スープ」や「白湯スープ」をはじめとした、5種類の自家製スープからお好みの2種お選びいただき、それぞれのスープにお肉や野菜、海鮮など多彩な具材をくぐらせてお召し上がりください。

詳細は下記の通りとなります。

重慶飯店 本館「火鍋」

料金：1名様 ランチ 4,000 円～ / デイナー 6,500 円～(税金・サービス料込) ※前日までの要予約 2 名様より

提供期間：2024年9月1日(日)～11月30日(木)

URL：<https://www.jukeihanten.com/menu/1507/>

■本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス (重慶飯店 / ローズホテル横浜)

マーケティング部 広報担当 矢野友子 高久雛子 斎藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地 TEL/045-681-2264(直通) FAX/045-681-8445

重慶飯店 HP：www.jukeihanten.com Mail：pr-1@loonmoongroup.com