



2022 年開業 25 周年を迎えます
感謝とともにこれからも「Smile with you」

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022 年 6 月 15 日 横浜ベイホテル東急

夏に美味しい食材を用いて
「開店 1 周年 記念コース」を提供
【期間限定】2022 年 7 月 1 日(金)~8 月 31 日(水)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)3 階、中国料理「スーツァンレストラン陳」は、2021 年 7 月 15 日にオープンし、間もなく 1 周年を迎えます。これを記念して、2022 年 7 月 1 日(金)~8 月 31 日(水)の期間限定で、「開店 1 周年 記念コース」を提供いたします。

このコースでは、赤坂四川飯店で研鑽を積んだ料理長・関根が、夏に美味しい食材を盛り込んだ限定メニューをご用意いたします。ランチコース(写真右上)では、彩り鮮やかな前菜の盛り合わせをはじめ、地元・神奈川の銘柄豚「やまゆりポーク」を用いた肉料理などが登場。また、ディナーコース(写真左下)では、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレの煮込みに、サマートリュフとマッシュルームの贅沢な香りを加えた逸品をお楽しみいただけます。また開店記念日には、オーナーシェフ・陳 建太郎を迎え、記念イベント(詳細次葉)を開催します。みなとみらいの景色を眺めながら、特別コースを味わう優雅なひとときをお過ごしください。

「開店 1 周年記念コース」概要

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3 階)
- 期 間：2022 年 7 月 1 日(金)~8 月 31 日(水)
- 時 間：ランチタイム 11:30~15:00 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:30~21:00 (19:00L.O.)
- 料 金：ランチ お 1 人さま 6,250 円
ディナー お 1 人さま 15,000 円

メニューは次葉

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。

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る。

■メニュー:

ランチコース「黄河」

- ・開店 1 周年を彩る夏のチャイニーズオードブル
- ・やまゆりポーク肩ロースの粒マスタード炒め
- ・夏の元気野菜のスパイシーソース ほか

ディナーコース「富順」

- ・気仙沼産 毛鹿鮫尾ビレの煮込み イタリア産サマートリュフとマッシュルームの香りをのせて
- ・海老、鮑、帆立の葱ソース和え 清湯と金華ハムのジュレがけ
- ・焼き茄子とピータンの和え物 万願寺唐辛子のグリーンソースごりょうえき
- ・やまゆり牛ザブトンを使用したオープン焼き 中国国酒 五粮液と豆鼓風味 ほか

記念イベント「濱まつり ～夏の陣～」を開催！

オーナーシェフ・陳 建太郎と、料理長・関根 忍が織り成す、
開店記念日限定の特別メニューをご堪能いただけます。

2022 年 7 月 15 日(金) 限定開催【要予約】

ランチ 11:30～受付 12:00 開宴 / お 1 人さま 15,000 円

ディナー 17:30～受付 18:00 開宴 / お 1 人さま 23,000 円

※フリーフロー付きです。※定員になり次第、締め切らせていただきます。



- ※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります
- ※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
- ※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております
- ※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。
詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。<https://ybht.co.jp>

【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