

2024年6月27日 横浜ベイホテル東急

フカヒレやタラバ蟹を用いた贅沢な特別コースはじめ、お得なランチセットも！

開店「3周年」を記念して特別メニューを提供

【期間限定】2024年7月1日(月)～8月31日(土) ※火曜不定休



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村裕二)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2024年7月1日(月)～8月31日(土)の期間限定で、開店3周年を記念して特別メニューを提供いたします。

3周年記念メニューには、開店以来、メニューを担う料理長・関根が、贅沢な食材を用いた特別コースをはじめ、お気軽にご利用いただけるお得なランチセットをご用意いたします。また、ホテルご宿泊時やご家庭でも、「スーツァンレストラン陳」のメニューを味わっていただけるテイクアウト商品の販売も。さらに、7月23日(火)限定で、オーナーシェフ・陳 建太郎も来店し、記念イベントを開催いたします。

①「3周年記念特別コース」

ランチコースの「フカヒレとタラバ蟹卵の煮込み ～フォアグラのフランとのマリージュ～」は、とろとろの食感と芳醇な香りをご堪能いただける逸品。昨年登場し好評だったため、今年もご用意いたします。ディナーコースでは「タラバ蟹の春巻」が登場。パリッとした春巻きの皮の食感とともに、ピリ辛に味付けしたタラバ蟹の贅沢な風味をご堪能いただけます。

【期間】2024年7月1日(月)～8月31日(土) ※火曜不定休

【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.)

【内容】

◇ランチコース「黄河」 / お1人さま 6,500円

- ・ホワイトコーンの冷製スープ
- ・3周年を彩る チャイニーズオードブル
- ・フカヒレとタラバ蟹卵の煮込み
～フォアグラのフランとのマリージュ～
- ・熊本県産 天草大王とエビのスパイシー炒め
- ・牛フィレ肉のピリ辛豆鼓炒め
～石川県能登島より届いた野菜を添えて～
- ・麺、ご飯もの ※チョイス
- ・5種類のプティフール

「黄河」※チョイス

麺、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統のマーボードウフ御膳
- ・豆乳入り汁なし担々麺
- ・四川名物“よだれ鶏”のソースをかけた えび冷麺
- ・鶏肉入り翡翠冷麺
- ・フカヒレの姿煮スープそば(+2,500円)
- ・フカヒレの姿煮入りあんかけご飯(+2,500円)

次葉に続く

◇ディナーコース「自貢」 / お1人さま 19,000円

- ・ホワイトコーンの冷製スープ
- ・万願寺唐辛子とローストビーフの辛いお浸し
- ・NOTO 高農園 赤土野菜と発酵唐辛子のテリーヌ
小エビを添えて
- ・気仙沼産 毛鹿鮫フカヒレとトリュフの煮込み
～フォアグラフランとのマリアージュ～
- ・日本国内で水揚げされた鮮魚の一品
- ・タラバ蟹の春巻
- ・黒毛和牛のパニーニ仕立て ～スパイシーマヨネーズソース～
- ・石川県産トマトとオマール海老
- ・麺、ご飯もの ※チョイス
- ・グランデセール ※チョイス
- ・トウモロコシのココナッツ団子

「自貢」 ※チョイス(下記よりお選びいただけます)

麺、ご飯もの

- ・四川飯店伝統のマーボードウフ御膳
- ・鶏肉入り翡翠冷麺

グランデセールチョイス

- ・果実を使用した かき氷
- ・アンニンドウフ

② 平日限定「尝尝(チャンチャン)メニュー ～サンキューランチ～」

自慢の「マーボードウフ」や「タンタンメン」をお得に楽しめる

平日限定ランチを、感謝価格にてご提供いたします。

初めての方にも、きっとご満足いただけるメニューです。

〔期間〕2024年7月1日(月)～8月31日(土) ※火曜不定休

〔時間〕ランチタイム 11:30～15:00 (14:00L.O.)

〔料金〕お1人さま 3,900円

〔内容〕

- ・季節の一口オードブル
- ・本日の一品
- ・麺、ご飯もの ※チョイス
- ・デザート3種盛り合わせ



平日限定「尝尝(チャンチャン)メニュー
～サンキューランチ～」 ※チョイス

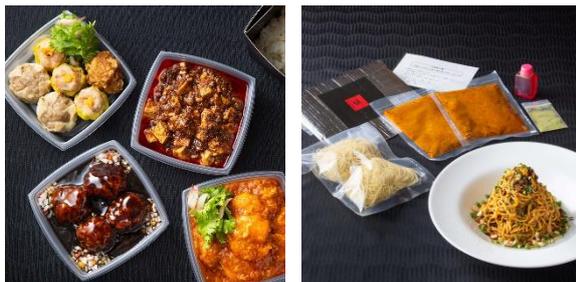
麺、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統のマーボードウフ御膳
- ・豆乳入り汁なし担々麺
- ・四川名物“よだれ鶏”のソースをかけた えび冷麺
- ・鶏肉入り翡翠冷麺
- ・フカヒレの姿煮スープそば(+2,500円)
- ・フカヒレの姿煮入りあんかけご飯(+2,500円)

③ 「テイクアウト商品」

ご家庭でも「スーツァンレストラン陳」の味わいをお楽しみください。

※詳細はホテル公式ウェブサイトでご確認ください。



④ 記念イベント「濱まつり ～夏の陳～」を開催【ご予約承り中】

オーナーシェフ・陳 建太郎と、料理長・関根 忍が贈る特別メニューのほか、
迫力満点のライブパフォーマンスも！

2024年7月23日(火) 限定開催【完全予約制】

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 25,000円

※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 ※表示料金は、サービス料・税金が含まれております ※写真はイメージです

【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