

“上海蟹”の贅沢な旨味！心も身体も温まるこの時季おすすめコース
特別ランチ&ディナー「上海蟹コース」
【期間限定】2024年11月1日(金)～12月30日(月) ※除外日あり



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)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2024年11月1日(金)～12月30日(月)の期間限定(除外日あり)で、特別ランチ&ディナー「上海蟹コース」を提供いたします。

この季節に最もおいしくなると言われる「上海蟹」をテーマにした贅沢なメニューの数々をご用意いたします。ランチコースで登場する「上海蟹とフカヒレのスープ」(写真左)は、濃厚な上海蟹の味噌と身を、フカヒレと一緒に煮込んだ逸品。素材の旨味と深い味わいを、寒い季節にぴったりの温かいスープでお召し上がりください。また、ディナーコースで登場する「上海蟹と白菜の蒸し物」(写真右)は、上海蟹の味噌と身を、オイスターソースをベースにした味付けで炒めた後、白菜で包んで蒸し上げたジューシーな一皿。出汁の旨味が凝縮された清湯(ちんたん)スープと共に、ご堪能いただけます。さらに、お好みでお選びいただけるご飯ものには、ひとつひとつ器ごと丁寧に炊き上げたこだわりの白米も味わえる「四川飯店伝統のマーボー豆腐御膳」に加え、絶妙な旨味の餡が麺に絡む「上海蟹のあんかけうどん」(追加料金にてご用意)も見逃せません。

特別ランチ&ディナー「上海蟹コース」概要

- 場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期間：2024年11月1日(金)～12月30日(月)
※除外日：12/23～25、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.)
- 料金：ランチコース(黄河) お1人さま 6,500円
ディナーコース(自貢) お1人さま 19,000円

次葉に続く

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

- ・当店自慢の漬物 ～甘味と酸味の調和～
- ・チャイニーズオードブル盛り合わせ
- ・上海蟹とフカヒレのスープ
- ・海老の上海蟹クリーム炒め
- ・ポークカツレツ 発酵唐辛子ソース
- ・**【チョイス】** 麺、ご飯もの
※右の6種よりお選びいただけます
- ・五種類のプティフル



【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
- ・スーラータンメン
- ・五目チャーハン
- ・上海蟹のあんかけうどん (+1,500 円)
- ・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)

ディナーコース

- ・よっぱらい上海蟹と庄分酢ジュレのマリアージュ
- ・イカと皮蛋(ピータン)の琥珀和え
- ・柚子香るアンコウの香辛料煮
- ・気仙沼産フカヒレと上海蟹のマリアージュ
- ・伊勢海老の上海蟹クリーム炒め
- ・鮑の揚げ物スパイスパウダーがけ
- ・当店スペシャルティ 黒毛和牛サーロインのチンジャオロース
- ・上海蟹と白菜の蒸し物
- ・**【チョイス】** 麺、ご飯もの
- ・石焼“IMO”
- ・**【チョイス】** グランデセール

【ディナーチョイス】

麺、ご飯ものはどちらかをお選びください

- ・四川飯店伝統のマーボードウフ御膳
- ・上海蟹のあんかけうどん (+1,500 円)

グランデセールはどちらかをお選びください

- ・ゴマのミルフィーユ
ルイボスティアイスを添えて
- ・杏仁豆腐



※写真はイメージです ※表示料金は税金・サービス料が含まれております ※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

【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