

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル 中国料理「彩湖」**料理長 費 成裕が贈る
春節 賞味会****期間:2015年2月19日(木)~2月21日(土)**

浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:繁治 英志)18階の中国料理「彩湖」では、春節を祝い、旧暦元日である2月19日より3日間、費 成裕(ひ なるよし)が贈る春節 賞味会を開催します。

「春節」とは中国の旧正月のことで、中国圏では最も重要とされる祝祭日です。希少価値が高い毛鹿鮫や、鮑など厳選された食材を使った料理や、特製ローストビーフなど、新年を寿ぐにふさわしいメニューの数々を心ゆくまでご堪能ください。最終日21日(土)は二胡の生演奏が宴を盛り上げます。

ご家族やお仲間と楽しく賑やかなひとときをお過ごしください。



春節 賞味会(イメージ)

■日程 2015年2月19日(木)~2月21日(土)【予約制】

■時間 17:30~20:30(ラストオーダー)

■料金 1名さま ¥12,000

* 料金には、料理、サービス料、税金が含まれています。

* ご注文は2名さまより承ります。

■メニュー

- ・春節を祝う前菜盛り合わせ 森の温もり
- ・毛鹿鮫の尾ヒレの白菜包み 上海蟹ソース
- ・海鮮のしゃぶしゃぶ 柑橘風味の上湯スープで
- ・鮑の煮込み 筍・茸と共に
- ・特製彩湖風ローストビーフ ピリ辛チャイニーズソース
- ・自家製 蓮の葉包みおこわ
- ・スペシャルデザート盛り合せ

◆中国料理「彩湖」料理長・費 成裕(ひなるよし)プロフィール

祖父は食材豊かな中国・揚州の出身で料理人。父も同じく料理人という代々料理人の家系で育つ。広東菜館「紅寶楼」、横浜中華街「菜香」等の名店で修業し、各地のホテル・レストランの料理長を経て、2014年4月に中国料理「彩湖」料理長に就任。大切にしているのは、広東料理の神髄である医食同源。「身体にやさしい滋味豊かな料理を心をこめてご提供してまいります。」



◆中国料理「彩湖」

浦和ロイヤルパインズホテル 18階に位置する中国料理のレストラン。季節の食材を活かし、素材の持ち味を引き出すことで生まれる広東料理の深い味わいを、高層階の眺望とともに心ゆくまでお楽しみいただけます。テーブル席のほかにも6名様から40名様までご利用いただける大小5つの個室をご用意し、お祝いやご家族での会食など、幅広くご利用いただけます。



食事形式	営業時間
ランチ	【平日】11:30～14:30 【土・日・祝日】11:00～15:00
ディナー	【平日】17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30) 【土・日・祝日】17:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)

この報道資料に関するお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
企画室 村上 真希子
E-mail m-murakami@royalpines.co.jp
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL (048) 827-1181 (直通) / FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル 18階
中国料理「彩湖」
TEL (048) 827-1164 (直通)