

ヌーベルシノワと鳥取食材の出会い 「鳥取コース」初登場！

期間限定 2019年3月4日（月）～4月17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 陣内一彦）では、3階 中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて初登場となるディナーメニュー「鳥取コース」を、2019年3月4日（月）～4月17日（水）の期間限定でご用意いたします。

シェフが鳥取県を訪ねて出会った食材を用いてお届けする本コースは、バラエティー豊かな前菜に始まり、大粒で“黒いダイヤ”とも称される高級品「鬼蜆」の滋味あふれるスープ、紅ズワイガニとフカヒレの豪華食材の饗宴となる煮込みなどで構成しました。現地の名店・楽粹（らくすい）の豆腐を用いた麻婆豆腐もお召し上がりいただけます。鳥取の豪華食材とヌーベルシノワの出会いによるメニューをお楽しみください。



「鳥取コース」概要

- 提供日時：2019年3月4日（月）～4月17日（水） 17:30～21:00
- 場 所：中国料理「トゥーランドット 游仙境」（3階）
- 料 金：お1人様 ¥9,000 （2名様より承ります）
- メニュー：鳥取の食材を使ったチャイナオードブル
東郷湖の鬼蜆と卵のスルスルスープ
紅ズワイガニとフカヒレの熱々煮込み
揚げ物2種
牛ヒレ肉の煎り焼き
鳥取県 楽粹の極吟豆腐のピリカラ麻婆豆腐とご飯



※表示料金は、消費税およびサービス料（10%）が含まれております
※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約（10:00～21:00）
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