

2026年2月13日

中国料理「チャイナシャドー」より、京都・奈良が誇る食の魅力を堪能する
春のガストロノミックシアターを3月5日（木）より提供



※画像はイメージです。

ストリングスホテル東京インターナショナルの中国料理「チャイナシャドー」では、料理長・安藤秀和が手がける「ガストロノミックシアター」シリーズの春メニューを3月5日（木）よりご提供いたします。

王道の中国料理に、京都・奈良の食材を取り入れ、歴史と文化に育まれた伝統野菜や地元産の食材を活かした安藤ならではのクリエイティブな味わいをお楽しみいただけます。京都の名産である九条葱や京鴨をはじめ、奈良の大和伝統野菜ひもとうがらしなど、京都・奈良が誇る上質な食材が、さわやかな春のメニューを贅沢に仕立てました。

古都の恵みを多彩に取り入れ、食材の魅力を存分に味わえるランチ・ディナーコースをご堪能ください。

ガストロノミックシアター

期間：2026年3月5日（木）～2026年6月3日（水）

場所：ストリングスホテル東京インターナショナル 26階 中国料理「チャイナシャドー」

ディナー

料金：18,700円（税込、サービス料別）

時間：18:00～22:00 (L.O. 21:00)

[詳細を見る](#)

ランチ

料金：8,800円（税込、サービス料別）

時間：11:30～15:00 (L.O. 14:30)

※貸切等により臨時休業する場合がございますので、詳しくは店舗までお問い合わせください。

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

◆ガストロノミックシアター 春メニュー詳細：



〈ディナーコース〉

- ・前菜5種盛り合わせ
雲丹豆腐
奈良漬け和えの湯葉巻
焼き蛤 大和伝統野菜ひもとうがらしを入れた甘辛味噌添え
奈良県ブランド豚“ヤマトポーク”の珈琲叉焼
白キスのマリネ にごり梅酒のエスカベッシュ
- ・飲茶チャイナシャドースタイル
焼き小籠包 九条葱ソース
奈良漬けとクリームチーズの揚げワンタン
聖護院大根もち XO醤炒め
京鴨の水餃子 赤ワインソース
- ・手長海老と鮑の炒め 無農薬原木椎茸パウダーを散りばめて
- ・桜鯛湯葉包み蒸し 紅葉おろしソース
- ・京都牛サーロイン オリジナルソース
または
京都牛フィレ肉 オリジナルソース (追加料金¥1,650)
- ・京鴨でスープをとったあっさり汁そば
または
鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に (追加料金¥880)
- ・丹波黒豆入り杏仁豆腐 宇治抹茶ソース

〈ランチコース〉

- ・前菜3種盛り合わせ
焼き蛤 大和伝統野菜ひもとうがらしを入れた甘辛味噌を添えて
白キスのマリネ にごり梅酒のエスカベッシュ
奈良県ブランド豚“ヤマトポーク”の珈琲叉焼
- ・飲茶チャイナシャドースタイル
焼き小籠包 九条葱ソース
奈良漬けとクリームチーズの揚げワンタン
聖護院大根もち XO醤炒め
京鴨の水餃子 赤ワインソース
- ・紋甲イカの炒め 抹茶風味
- ・奈良県ブランド豚“ヤマトポーク”のカツレツ風 粒マスタードソース
- ・京鴨でスープをとったあっさり汁そば
または
鰻入りチャーハン 錦糸卵と一緒に (追加料金¥880)
- ・丹波黒豆入り杏仁豆腐 宇治抹茶ソース

ご予約・詳細は[こちら](#)

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) または 03-5783-1258 (レストラン予約直通)

※プレスリリース内の画像はイメージです。

■ストリングスホテル東京インターチネンタルについて：

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターチネンタルホテルズ＆リゾーツのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスにと心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。利便性が高くエレガントな194の客室、活気溢れる4つのレストランとカフェ＆バー、東京屈指の眺望を誇るクラブインターチネンタルラウンジ、様々な用途にご利用いただける宴会施設など充実した施設を備えています。「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」のホテルコンセプトのもと、洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。

ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そしてSNSにてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：

<https://www.instagram.com/stringsintercontinentaltokyo/>

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

X 公式アカウント：<https://x.com/STRINGSICTOKYO>



■インターチネンタル®ホテルズ＆リゾーツについて：

インターチネンタル ホテルズ＆リゾーツは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。

詳細は、ブランド公式サイト <https://www.intercontinental.com> その他SNS

<https://www.facebook.com/intercontinental> <https://www.instagram.com/intercontinental> をご覧ください。

IHGホテルズ＆リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ＆リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の20ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワントリワーズは、1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティープログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ラグジュアリー＆ライフスタイル: シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ＆リゾーツ, インターチネンタル ホテルズ＆リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンプトン ホテルズ＆レストラン, ホテルインディゴ
- プレミアム: *voco*, *Ruby*, *HUALUXE* ホテルズ＆リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ＆リゾーツ, *EVEN* ホテルズ
- エッセンシャルズ: ホリデイ・イン ホテルズ＆リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, *avid* ホテルズ
- スイーツ: *Atwell* スイーツ, *Staysbridge Suites*, *Holiday Inn Club Vacations*, *Candlewood Suites* スイーツ
- エクスクルーシブパートナーズ: *イベルスター ビーチフロントリゾーツ*

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGのホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025年3月31日現在

IHGグローバルサイト：<https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGニュースルームサイト：<https://www.ihgplc.com/en/>

IHGワントリワーズアプリ：<https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワントリワーズアプリ：<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト：<https://www.ihg.com/japanhotels>

<本プレスリリースに関するお問い合わせ>

ストリングスホテル東京インターチネンタル マーケティングコミュニケーションズ：
キャシー ノールズ、任 慧鑫、木村 胡春

TEL : 03-5783-1111 / E-mail : Marketing_TYOSE@ihg.com