



報道関係者各位

STIC11-06/2011.5.19

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル チャイナシャドー特製 冷やしそば三種

～医食同源を考え、食べて健康になる夏の定番をお届けします～

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル(英語名:The Strings by InterContinental Tokyo/東京都港区港南)は、中国料理レストラン「チャイナシャドー」(26FL.)にて、昨年も大変ご好評いただいた夏季のメニュー、「チャイナシャドー特製 冷やしそば」の三種類を、6月15日(水)から8月31日(水)まで提供いたします。

食欲をそそるワサビを使用した「ワサビ風味の冷麺」は、醤油ベースにワサビを合わせた特製タレでお召し上がりいただく逸品です。具材もふんだんに使い、ボリューム感いっぱい仕上げました。「豆乳の冷やしサラダラーメン」は、新鮮な豆乳をベースとしたスープに水菜などの野菜を添えた冷製ラーメンで、身体を内側から整える事を考えた、料理長お奨めの女性に嬉しい一品です。「特製冷し中華ソバ XOソース風味」は、チャイナシャドー自家製のXO醤を使用し、ほどよい辛味と甘味が混ざり合う一品です。隠し味に胡麻の風味とまろやかさが効いており、細めの麺にもよくなじみます。

これから暑くなる季節、「チャイナシャドー特製 冷やしそば」とともに夏の涼をお楽しみください。同メニューの概要は次ページのとおりです。

【チャイナシャドー特製 冷やしそば 三種】

(手前)「特製冷し中華ソバ XOソース風味」

(中央)「豆乳の冷やしサラダラーメン」

(奥)「ワサビ風味の冷麺」



ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
『チャイナシャドー特製 冷やしそば』概要

- 期間 : 2011 年 6 月 15 日(水)～8 月 31 日(水)
- 場所 : 中国料理レストラン「チャイナシャドー」(26FL.) China Shadow
- 時間 : ランチタイム 11:30～14:30
- 内容 : 冷やしそば 三種類

◆わさび風味の冷麺(芥末汁冷麺) ￥2,415

醤油ベースにワサビをあしらった特製タレが特徴。具材はくらげ、和牛、蒸し鶏やチャーシュー、新鮮野菜などをふんだんに使用しています。

◆豆乳の冷やしサラダラーメン(沙律豆漿凍麺) ￥1,955

新鮮な豆乳を出汁で割り水菜、モヤシ、レタスなどを添えた低カロリーで清涼感あふれる冷製ラーメンです。キムチと共に召し上がればさわやかな辛さがほどよいアクセントとなります。

◆特製冷やし中華そば XO ソース風味(XO 醤沙律冷麺) ￥2,520

干し貝柱、干し海老、金華ハムなどの高級食材を惜しげもなく使用し、甘みとほどよい辛味が凝縮された「XO 醤」ソースをたれに仕込ませた逸品です。当たり胡麻の隠し味がまろやかさも醸し出しています。

※上記税込価格に別途サービス料を加算させていただきます。

■ご予約・お問い合わせ:「チャイナシャドー」 TEL 03-5783-1257

www.intercontinental-strings.jp

<アクセス> 品川駅港南口より徒歩 1 分

【報道に関するお問い合わせ】 ※画像データをご入用の際は、下記広報担当までご連絡頂ければ幸いです。
ANA インターコンチネンタルホテル東京・ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
広報担当: 古賀・森・大澤 TEL: 03-3505-1698 FAX: 03-3505-3110
E-mail: sayuri.koga@anaintercontinental-tokyo.jp