

報道関係者各位

2021年12月8日 横浜東急REIホテル

ホテル料理長の手作りコーラ?! 「ENCOLA (アンコーラ)」が新登場!

2021年12月10日(金)より販売開始



横浜東急REIホテル(神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 山田 早苗)9階、ビストロチャイナ「アンコール」では、2021年12月10日(金)より、料理長・鈴木が作るクラフトコーラ「ENCOLA(アンコーラ)」を販売いたします。

コロナ禍でアルコールの提供が出来なかった時期に、「ノンアルコールでも、料理と一緒に楽しみながら、つつい飲みたくなるドリンクを提供したい。」という料理長・鈴木の思いから誕生したクラフトコーラです。

もともと料理を作る際にも、スパイスの活用法にはこだわりを持ち続けている鈴木。スパイスの風味がダイレクトに反映されるコーラには、より一層の試行錯誤を重ねました。甘味と酸味の絶妙なバランスを求めて、独自の感性でスパイスを調合。何度も微調整を繰り返した結果、ビストロチャイナ「アンコール」オリジナルの、スパイシーかつ爽やかな味わいに仕上げました。そして、このクラフトコーラを、店名と掛け合わせ「ENCOLA(アンコーラ)」と名付けました。料理長の思いを込めた唯一の味わいを、ぜひ一度、お試しください。

クラフトコーラ「ENCOLA(アンコーラ)」概要

場 所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)

販売開始: 2021年12月10日(金)～

提供時間: ランチタイム 11:30～14:30

ディナータイム 17:30～22:00

料 金: ランチ 350円(消費税10%込み)

ディナー 450円(サービス料10%・消費税10%込み)

テイクアウト 350円(消費税8%込み)

※状況により営業時間等に変更がある場合がございます
※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
※写真はイメージです

◆横浜東急 REI ホテルでは、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/>



ビストロチャイナ「アンコール」料理長
鈴木 孝英 (すずき たかえ)

新潟県三条市出身
1997年 現 横浜ベイホテル東急に入社
2011年 下田東急ホテル 料理長 就任
2020年 横浜東急 REI ホテル
料理長 就任、現在に至る

甘味と酸味のアクセントを特徴とした
“旨み”を感じる料理を得意とする

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜東急 REI ホテル
ビストロチャイナ「アンコール」
Phone: 045-663-0138 (直通)

【本件に関するお問い合わせ】

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)
大山・佐竹
Phone : 045-682-2273
Fax : 045-682-2271