

報道関係者各位

2021年11月25日 横浜東急REIホテル

季節限定！あつあつスペシャリテ
ビストロチャイナ ENCORE「おいしい冬の味覚フェア」開催
【期間】2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）



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1日(水)～2022年2月28日(月)の期間、「おいしい冬の味覚フェア」を開催いたします。

寒い日におすすめの「ビーフシチュー ENCORE スタイル」(写真左上)は、国産牛を使用し、5時間かけてじっくりと煮込んだ味わい深くコクのあるシチュー。洋梨のコンポートを添えて、フルーティーに仕上げました。わずかに酸味を感じる味わいのクラシカルなビーフシチューは、アンコールならではのアレンジを加えた、料理長おすすめの逸品です。また、「海老真丈のフカヒレ鍋かけ」(写真右上)は、フカヒレを贅沢に使用したとろとろの上湯(シャンタン)スープの中から、香ばしく揚げた海老のすり身がお目見え。白きくらのコリコリとした食感も楽しめる、旨味がギュッと詰まった一品です。

いずれも、洋食と中華をアレンジした新感覚のカジュアルレストラン・ビストロチャイナ「アンコール」がお贈りする、季節限定のあつあつスペシャリテ。この機会にぜひ、お試しください。

「おいしい冬の味覚フェア」概要

場所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)
 期間: 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
 時間: 17:30～L.O.21:30
 料金: 「ビーフシチュー ENCORE スタイル」
 「海老真丈のフカヒレ鍋かけ」
 各 3,000円

※状況により営業時間等に変更がある場合がございます
 ※表示料金はサービス料10%・消費税10%が含まれております
 ※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



ビストロチャイナ「アンコール」シェフ
 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
 “旨さ”を感じる料理を得意とする

◆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/>

【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