

報道関係者各位

2022年3月18日 横浜東急REIホテル

爽やかなレモンの酸味×ごま油の香ばしさ  
新しい季節を元気にスタート 朝食に「中華粥」新登場！

2022年4月1日（金）より



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、2022年4月1日(金)の朝食より、新メニュー「爽やかレモンの中華粥」を提供いたします。

現在、朝食で提供中のメニューは「ボリューム満点！ENCORE バーガー」「シェフこだわりの“海鮮 DON”」「China 風 ステーキサラダボウル」(次頁ご参照)のしっかりとしたボリュームが特徴の3種でしたが、「ビストロチャイナとして、お客様によりご満足いただける朝食を。」と、料理長・鈴木が新たに「爽やかレモンの中華粥」を考案。種類を変えて、ご自由に何度でもオーダーしていただける、異なるジャンルのメイン料理は4種となります。

新メニュー「爽やかレモンの中華粥」は、チキンの旨味が凝縮したスープでお米を炊き上げ、オリジナル「ネギ塩レモンソース」で和えた海老、帆立、シラス、鶏肉をトッピングしました。爽やかなレモンの酸味と、ごま油の香ばしさが食欲をそそります。揚げワンタンのサクサクとした食感をアクセントに、コンディメント(ザーサイ、高菜、食べる辣油)による“味変”もお楽しみいただけます。

また、ブッフェボードには、サラダをはじめ、人気のミネストローネや豚汁、数々のお飲み物をご用意。こちらもお好きなだけご自由に、お取りいただけます。新年度のスタートにあわせて新登場の「爽やかレモンの中華粥」も一緒に、ENCOREの朝食で元気な1日を！

#### 「爽やかレモンの中華粥」販売概要

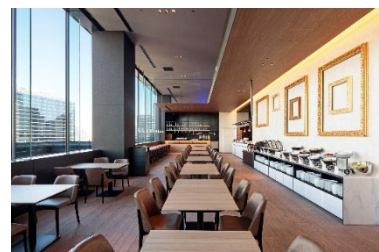
場 所： ビストロチャイナ「アンコール」(9階)

提供日時： 2022年4月1日(金)より通年

6:30~10:00(L.O.)

料 金： お1人さま 2,200円

サラダバー(サラダ・ミネストローネ・豚汁)、ドリンクバー付き



ビストロチャイナ「アンコール」内観

[次頁へ続く](#)

【現在提供中の朝食 メイン料理】

※提供時間、料金は「爽やかレモンの中華粥」と同じです



「ボリューム満点！ ENCORE パーガー」



「シェフこだわりの“海鮮 DON”」



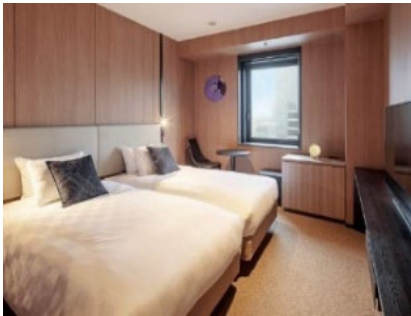
「China 風ステーキサラダボウル」

【1泊朝食付き 宿泊プランがおすすめ！】

お1人さま 5,000円～

(1室2名さまご利用時のお1人さま料金)

※お部屋タイプ・時期によって異なります



客室「スタンダードツイン」



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  
“旨さ”を感じる料理を得意とする

※社会状況により営業時間等に変更が生じる場合がございます ※表示料金は消費税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 ※お米は国産米を使用しております ※写真はイメージです

■所在地

神奈川県横浜市西区みなとみらい 4-3-6

みなとみらい線 新高島駅 徒歩約2分

JR・東急線・京急線他 横浜駅 徒歩約10分

<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r>

■施設構成

1階:ホテルエントランス

9階:フロント・ロビー レストラン グラブ&ゴー

10階～15階:客室(234室)



外観

◇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/information/64374/index.html>

【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