

報道関係者各位

2020年6月24日 横浜東急REIホテル

ビストロチャイナ「アンコール」
“夏”限定メニューを提供！

販売期間 2020年7月1日(水)～8月31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 矢島 雅哉)9階ビストロチャイナ「アンコール」では、2020年7月1日(水)より夏の限定メニューを提供いたします。

2020年6月5日にオープンしたばかりのホテル内カジュアルレストラン・ビストロチャイナ「アンコール」では、食の東急ホテルズの洋食と横浜の特色である中華をアレンジした新感覚のメニューを提供中です。厳しい暑さが予想される今年の夏、ひんやり快適ライフをお過ごしいただけるよう、期間限定メニューをご用意いたしました。

「冷やし担々麺」(写真下)は、ピリッとした辛さと香ばしい練りゴマの風味がきいた担々麺を、夏らしくお楽しみいただけるよう、ひんやりメニューで、濃厚さはそのままにご提供いたします。さらに、特別メニューとして、**フォアグラをトッピングしたおすすめメニュー「冷やしフォアグラ担々麺」**(写真左上)がディナータイム限定で登場！表面をこんがり焼き上げたフォアグラは、クリーミーな担々麺との相性抜群。食欲が湧かない時でも、ビールやシャンパンに合わせてお召し上がりいただける一品です。

また、ディナータイムには、桃のコンポートをたっぷりトッピングしたひんやりスイーツ「桃のかき氷」(写真右上)をご用意。小豆の代わりにレンズ豆を使用し、杏仁とマスカルポーネを合わせたクリームは、さっぱりとしたかき氷にビストロチャイナ「アンコール」らしい“中華のエッセンス”を加えました。

フォトジェニックな空間が広がる店で、ちょっと贅沢な「冷やしフォアグラ担々麺」や、杏仁と桃のさわやかな香りが特長の「桃のかき氷」をご堪能ください。

[詳細は次頁](#)

“夏”限定メニュー 概要

①「冷やし担々麺」

提供日時 2020年7月1日(水)～31日(金) 11:30～L.O.14:00

料 金 単品 ¥1,200 (¥1,320)

セット ¥1,400 (¥1,540) ※サラダ、スープ、パン or ライス、本日のデザート、ドリンク1杯付き

②「冷やしフォアグラ担々麺」

提供日時 2020年7月1日(水)～31日(金) 17:30～L.O.21:30 ※ディナータイムのみ

料 金 単品 ¥1,600(¥1,936)

③「桃のかき氷」

提供日時 2020年7月1日(水)～8月31日(月) 17:30～L.O.21:30

料 金 ¥1,200 (¥1,452) ※温かいお茶付き

ランチメニューのセットデザートを、プラス¥500(¥550)にて「ミニ桃のかき氷」に変更いただけます

※状況により営業時間等に変更がある場合がございます

※カッコ内の表示料金には【ランチ】消費税10%、【ディナー】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

■レストラン

ビストロチャイナ「ENCORE(アンコール)」(68席)

朝食 7:00～10:00 (L.O.10:00)

ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:30)

※レストランの営業時間は状況により変更になる場合がございます



ビストロチャイナ「アンコール」内観イメージ(ディナータイム)

■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、みなとみらい駅 徒歩約10分

JR・東急線・京急線 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

10階～15階:客室(234室)



[お客様のお問い合わせ先]

横浜東急 REI ホテル 9F

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

E-mail: j.ohyama@tokyuhotels.co.jp

r.satake@tokyuhotels.co.jp