



2017年 20周年を迎えます。  
さらなる驚きと共に、Let's go on !

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年7月26日 横浜ベイホテル東急

20年の集大成！トゥーランドット自慢の味を一同に！！

## 「游仙境の夏の大感謝祭」

期間限定:2017年7月28日(金)～8月27日(日)



横浜ベイホテル東急(横浜みなとみらい・総支配人 陣内一彦)では、2017年7月28日(金)～8月27日(日)の期間限定で、3階中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、ホテル開業20周年を記念して人気メニューをお得にご堪能いただける特別ディナーコース「游仙境の夏の大感謝祭」をご用意いたします。

中国料理の中でも高級食材といわれる、鮑やフカヒレ、北京ダックなどを贅沢に取り入れた、ホテル開業20周年記念だからこそ叶うスペシャルコース。デザートは15種類の中から好きなものをお好きなだけ楽しめるbuffestailでどうぞ。

上海料理の伝統を軸に素材の旬をいかす、身体に優しい中国料理を作り続ける脇屋シェフの人気メニューばかりを、期間限定の特別料金でご提供いたします。

### 「游仙境の夏の大感謝祭」概要

- 場 所 : 中国料理「トゥーランドット游仙境」(3階)
- 期 間 : 2017年7月28日(金)～8月27日(日)
- 時 間 : ディナー 17時30分～21時00分(L.O)
- 料 金 : お1人様 ¥9,000(税金・サービス料込み)  
※お飲み物は含まれておりません。  
フリードリンク¥2,500(税金・サービス料込み)をご用意いたしております
- メニュー: 捲海老と野菜の香り蒸し 凍頂烏龍茶の香り  
窯焼き北京ダック  
野菜とフカヒレの煮込み パイ包み焼き  
丸ごと鮑の塩釜焼き  
豚肉と山芋の重ね煮  
本日のお食事をお楽しみください  
15種のデザートからお好きなものをお好きなだけ！  
脇屋の選んだ香り高い中国茶



#### オーナーシェフ 脇屋友詞 プロフィール

1996年に「トゥーランドット游仙境」代表取締役総料理長に就任し、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受賞。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞。2013年料理人人生40周年を迎えた。2014年、秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。

**【お客様のお問い合わせ先】**  
横浜ベイホテル東急  
トゥーランドット 游仙境  
Phone: (045) 682-0361

**本件に関するお問い合わせ**  
横浜ベイホテル東急  
マーケティング 大山・佐竹  
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271  
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7