

2018年12月28日 横浜ベイホテル東急

北海道産の帆立や白子、百合根などを特別ディナーで

期間限定「北海道コース」

2019年1月8日(火)～2月28日(木)



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、3階中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、2019年1月8日(火)～2月28日(木)の期間、「北海道コース」を提供いたします。

北海道は同店のオーナーシェフ・脇屋友詞の出身地であり、道庁より「食のサポーター」(※)を任命されるなど、所縁のある土地であることから、新たな一年の始まりに、北国から届く冬の滋味を用いた特別メニューを、期間限定のディナーコースをご用意いたします。

「とろとろ白菜と白子の煎り焼き」(写真)は、とろとろに煮込んだ甘い白菜に、濃厚な味わいを楽しめる北海道産のふっくらとした鱈の白子をのせ、ピリッとスパイスのきいた黒胡椒ソースでお召し上がりいただく一品。この他、百合根や

帆立、大椎茸など、北海道ならではの味わい深い食材を使用したメニューの数々を、この機会にぜひご堪能ください。

※「食のサポーター」…北海道庁による委嘱制度で、北海道出身の一流シェフや流通・出版分野における第一人者たちが、その食材の魅力を伝えることで、新たな北海道ブランドの創出につながることを目的としている。

「北海道コース」概要

- 場 所：中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3階)
- 期 間：2019年1月8日(火)～2月28日(木)
- 時 間：ディナー 17:30～21:00
- 料 金：お1人様 ¥9,000
- メニュー：九つの喜び 九種類のチャイナオードブル
北海道産百合根と玉子のスルスルスープ
とろとろ白菜と白子の煎り焼き
北海道猿払村の帆立の煎り焼き スイートチリソース
北海道産大椎茸の蝦子(シャーツ)煮込み
本日のお食事
游仙境特製 季節のチャイナデザート
脇屋が選んだお茶の香りをお楽しみください

※表示料金は、消費税およびサービス料(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



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年厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)の表彰を受ける。2012年農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。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
レストラン予約(10:00～21:00)
Phone: (045) 682-2255

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