

和牛やフカヒレなど豪華食材を用いた特別コース トゥーランドット 游仙境「秋の収穫祭」

2019年9月2日(月)～10月27日(日)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)3階、中国料理「トゥーランドット 游仙境」では、2019年9月2日(月)～10月27日(日)の期間限定で、特別コース「秋の収穫祭」を提供いたします。

メインで登場する「季節野菜と和牛フィレ肉の煎り焼き」(写真)は、和牛とイチジクの甘味がコラボレーションした逸品。黒酢ソースの酸味をアクセントにして、一緒にお楽しみください。その他、世界三大ハムのひとつ「金華ハム」の贅沢な旨味と香りを楽しめるスープや、定番人気のメニュー「フカヒレの上海風煮込み」もご用意いたします。

上海料理の伝統を軸に素材をいかす、身体に優しい中国料理を作り続けるオーナーシェフ・脇屋が、期間限定・特別料金でお贈りする数々のメニューをご堪能ください。

「秋の収穫祭」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9月2日(月)～10月27日(日)
- 時間：11:30～14:30(ラストオーダー)/17:30～21:00(ラストオーダー)
- 料金：お1人様 ¥16,000(¥19,008、10月¥19,360)
※カッコ内の表示料金にはサービス料・消費税が含まれております
※消費税率改定の際は、新税率を適用し、カッコ内の料金が変わります
※お飲み物は含まれておりません
- メニュー：季節の食材のチャイナオードブル
金華ハムと乾貨の旨味 澄ましスープ
Wakiya 特製 窯焼き北京ダック
上海料理の醍醐味 フカヒレの上海風煮込み
炊きたて土鍋ごはんも一緒にどうぞ
季節野菜と和牛フィレ肉の煎り焼き
お食事
游仙境お楽しみデザート
※食材の入荷状況等により、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、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。2010年には卓越した技能者(現代の名工)として厚生労働大臣より受彰。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」を受彰。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