

牛肉・鮑・フカヒレなど 豪華食材を秋の香り豊かな四川料理で

特別コース「秋の収穫祭」を提供

【期間限定】2021年9月1日(水)～10月31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 丸山 浩人)中国料理「szechwan restaurant 陳」(3階)では、2021年9月1日(水)～10月31日(日)の期間、特別コース「秋の収穫祭」を提供いたします。

7月15日に開店したばかりの中国料理「szechwan restaurant 陳」は、オーナーシェフ陳 建太郎が父・建一の味を受け継ぐ四川料理のレストラン。伝統の味わいに斬新なアイデアを織り交ぜ、季節の食材を大切に、四川の豊富な調味料で味わい深く仕上げた料理が楽しめます。

9～10月は“秋の収穫祭”をテーマにしたメニューが登場。「牛肉と秋の味覚のクミン炒め～朝天辣椒の“辣”と“甜”～」(写真手前)は、牛肉の旨味とサツマイモの甘味に、クミンのスパイシーな香りと四川料理ならではの辛味をあわせた肉料理。レンコンのシャキシャキとした食感も一緒に楽しみください。このほか、鮑と夏草花をリンゴの酸味と青山椒の香りで仕上げた前菜や、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレに、トリュフとマッシュルームの芳醇な香りをプラスした逸品など、秋のエッセンスを盛り込んだ数々の四川料理を、フランス料理のように一皿ずつ美しい盛り付けでご用意いたします。

特別コース「秋の収穫祭」概要

■場所：中国料理「szechwan restaurant 陳」(3階)

■期間：2021年9月1日(水)～10月31日(日)

■時間：ディナータイム 17:30～22:00(21:00L.O.)

※当面の間、ディナーの営業時間を変更いたします。17:30～20:00(18:00L.O.)

■料金：お1人さま 15,000円(サービス料・消費税込み)

■メニュー：ロンコンカイの“よだれ鶏”

千葉県産鮑と夏草花の和え物～リンゴの酸味と青山椒の香り～

毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み～トリュフとマッシュルームの芳醇な香り～

牛肉と秋の味覚のクミン炒め～朝天辣椒の“辣”と“甜”～

北海道産毛ガニと玉葱のサラダ

秋鮭と大葉のチャーハン / 酸辣湯麺 ほか 全11品

■ランチコースのご用意もございます。11:30～15:00(14:00L.O.) / お1人さま 6,250円 / 全7品

※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります ※写真はイメージです



「毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み
～トリュフとマッシュルームの芳醇な香り～」

◇横浜ベイホテル東急では、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://ybht.co.jp>

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜ベイホテル東急

レストラン予約(10:00～19:00)

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