

2021年10月28日 横浜ベイホテル東急

この時季ならではの美味を、みなとみらいで堪能

## 特別ディナー「上海蟹コース」登場

【期間限定】2021年11月1日(月)～12月30日(木)



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「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2021年11月1日(月)～12月30日(木)の期間、特別ディナー「上海蟹コース」を提供いたします。

今年7月15日に開店した中国料理「スーツァンレストラン陳」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。

11～12月は上海蟹を味わい尽くす特別コースが登場。この季節に最もおいしくなると言われる“上海蟹”を用いたメニューをお贈りいたします。「上海蟹の旨味をのせた毛鹿鮫尾ビレの煮込み」(写真手前)は、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレと上海蟹の味噌を組み合わせた贅沢な逸品。上海蟹の味わい深い旨味と、トロトロのフカヒレを、存分にお楽しみください。

## 特別ディナー「上海蟹コース」概要

- 場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期間：2021年11月1日(月)～12月30日(木)
- 時間：ディナータイム 17:30～22:00 (21:00L.O.)
- 料金：お1人さま 18,000円
- メニュー：古越龍山を使用した酔っ払い上海蟹  
四川スモークダックとフォアグラのミルクフィュー  
～セミドライフィグのアクセント～  
北海道産タコと加賀レンコンの葱山椒和え  
上海蟹の旨味をのせた毛鹿鮫尾ビレの煮込み  
海老と上海蟹のミルク炒め  
低温調理した和牛サーロインのチンジャオロース  
上海蟹入りクリームコロッケ  
～バジルとパクチーのグリーンソース～  
上海蟹の餡を包んだ手作り水餃子  
鮮魚の蒸し物 ～赤唐辛子と野山椒の辛味をのせて～  
麵、ご飯もの / アヴァンデセール / デセール

中国料理「スーツァンレストラン陳」  
料理長  
関根 忍



1978年 茨城県生まれ  
1997年 赤坂四川飯店に入社、  
陳建一の薫陶を受ける  
2003年 スーツァンレストラン陳 名古屋店  
オープニングスタッフ  
2017年 スーツァンレストラン陳 渋谷店  
スーシェフ  
2021年 横浜ベイホテル東急  
中国料理「スーツァンレストラン陳」料理長就任

※ランチコースもございます。詳細はお問い合わせください ※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

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

◇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://ybh.tokyu.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