



2022 年開業 25 周年を迎えます
感謝とともにこれからも「Smile with you」

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022 年 1 月 5 日 横浜ベイホテル東急

地元・神奈川県産の食材を用いた春節を祝うコースが新登場

特別コース「春節菜譜 ～地産地消～」

【期間限定】2022 年 1 月 6 日(木)～2 月 28 日(月)



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、初の試みとして 2022 年 1 月 6 日(木)～2 月 28 日(月)の期間限定で、中国の旧正月をお祝いする春節にちなんだ特別コース「春節菜譜～地産地消～」を、地元の食材も用いて提供いたします。

準備にあたり、料理長・関根が神奈川県内の生産者の方々を訪問し、地元食材への見識を深め、それらと中国料理ならではの食材を用いた初登場のメニューが揃います。

「海老のフリッター 豆乳マヨネーズソース～芳醇なトリュフの香りを纏って～」(料理写真内・右上)は、プリプリの海老をサクッと揚げて、コクのあるソースでお召し上がりいただく一皿。添えられた神奈川県産のブロッコリーの甘味と食感も一緒にお楽しみください。この他、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレ×みずみずしさを保ちつつも香ばしくローストした三浦の葱や、甘味・辛味・酸味の調和が絶妙な龍崗鶏(ロンコンカイ)×柔らかな三浦産の大根など、中国料理×地産地消の味わいを、存分にご堪能ください。

特別コース「春節菜譜コース ～地産地消～」概要

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3 階)
- 期 間：2022 年 1 月 6 日(木)～2 月 28 日(月)
- 時 間：ディナータイム 17:30～22:00 (21:00L.O.)
- 料 金：お 1 人さま 15,000 円
- メニュー：二荊条ピリパリ唐辛子

～ほのかなクミンと辣油の香りをのせて～

龍崗鶏(ロンコンカイ)をターメリックと五粮液の香りで

～柔らかく炊いた三浦産の大根添え～

やまゆりポークの米粉蒸し 神奈川県産のブロッコリー包み

毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み ～三浦の葱のローストを添えて～

海老のフリッター 豆乳マヨネーズソース

～芳醇なトリュフの香りを纏って～

和牛サーロインの自家製 XO 醬炒め ～菜の花の苦味～

北海道産鱈の揚げ物 ～香味醤油の芳ばしさと香り～

横浜市旭区のハツ橋農園で育てた蕪のオープン焼き

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



1997 年 赤坂四川飯店に入社、
陳建一の薫陶を受ける。
スーツァンレストラン陳 名古屋店、
2017 年には渋谷店のスーシェフを経て、
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」料理長に就任。

季節の食材を用いて、古き良き伝統を守りつつ、新しいスタイルの中国料理を一品一品丁寧にお届けするとともに、すべてに「感謝」を忘れず、食を通して笑顔になっていただける料理を心掛けている。

※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

※神奈川県産以外の原材料を使用したメニューもございます

◇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.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