



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2月28日 横浜ベイホテル東急

北海道の食材を用いたこだわりのコースが新登場

## 特別コース「北海美食紀行」

【期間限定】2022年3月1日(火)～4月30日(土)



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、2022年3月1日(火)～4月30日(土)の期間限定で、北海道の食材を用いてご用意する特別コース「北海美食紀行」を提供いたします。

準備にあたり、料理長・関根が北海道の生産者の方々を訪問。地元食材への見識を深め、それらの食材をスーツァンレストラン陳ならではの料理にアレンジしたメニューが揃います。「北海道根室より届いたキンキの蒸し物」(料理写真内・左手前)は、北海道の高級魚「キンキ」を蒸すことでふっくら柔らかく仕上げた逸品。脂がのったジューシーな魚の身を、特製醤油と香り高い葱オイルと一緒に堪能ください。また、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレの煮込みには、2種のカニの身を用いた濃厚なソースを合わせました。この他、十勝若牛肩ロースや中札内田舎どり、水ダコなど中国料理×北海道食材の味わいを存分にお楽しみください。

### 特別コース「北海美食紀行」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3月1日(火)～4月30日(土)
- 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：とちま Mashu のカプチーノ仕立て  
～金華ハムの泡とラー油の香り～  
十勝若牛肩ロースの煎り焼き ガーリックソース  
中札内田舎どり胸身と丸ごとニンニクの蒸し物  
～青山椒の清涼感～  
気仙沼産毛鹿鮫の煮込み  
～北海道より毛蟹と紅ズワイのソースで～  
毛蟹と春たけのこの春巻  
北海道根室より届いたキンキの蒸し物 ～春の息吹を感じて～  
熟成ラムの揚げ物 芽室産マテルダポテトフライ添え ～クミン香るスパイシーパウダーがけ～  
北海道ひやま漁協より さっと茹でた水ダコを野菜のソースで  
麺、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場合がございます

※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 ※北海道産以外の食材を使用したメニューもございます ※写真はイメージ

◇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