



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6月24日 横浜ベイホテル東急

夏に美味しい食材を用いて
「開店1周年 記念コース」を提供
【期間限定】2022年7月1日(金)~8月31日(水)



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)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」は、2021年7月15日にオープンし、間もなく1周年を迎えます。これを記念して、2022年7月1日(金)~8月31日(水)の期間限定で、「開店1周年 記念コース」を提供いたします。

このコースでは、赤坂四川飯店で研鑽を積んだ料理長・関根が、夏に美味しい食材を盛り込んだ限定メニューをご用意いたします。ランチコース(写真右上)では、彩り鮮やかな前菜の盛り合わせをはじめ、地元・神奈川の銘柄豚「やまゆりポーク」を用いた肉料理などが登場。また、ディナーコース(写真左下)では、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、スマートリュフの贅沢な香りを加えた逸品をお楽しみいただけます。また開店記念日には、オーナーシェフ・陳 建太郎を迎え、記念イベント(詳細次葉)を開催します。みなとみらいの景色を眺めながら、特別コースを味わう優雅なひとときをお過ごしください。

「開店1周年 記念コース」概要

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期 間：2022年7月1日(金)~8月31日(水)
- 時 間：ランチタイム 11:30~15:00 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:30~21:00 (19:00L.O.)
- 料 金：ランチ お1人さま 6,250円
ディナー お1人さま 15,000円

メニューは次葉

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。

■メニュー:

ランチコース「黄河」

- ・本日の前菜盛り合わせ
- ・やまゆりポーク肩ロースのグリル ～粒マスタードソースの酸味と辣油の辛味～
- ・夏野菜のスパイシー煮込み ～マーボー茄子スタイル～ ほか

ディナーコース「富順」

- ・気仙沼産 毛鹿鮫尾ビレの煮込み ～芳醇なトリュフの香りをまとって～
- ・海老、鮑、帆立貝の葱和え ～金華ハムと干し貝柱ごりょうえきでとった清湯のジュレがけ～
- ・やまゆり牛ザブトンのオープン焼き ～中国国酒“五糧液”とトウチの香り～
- ・焼き茄子の万願寺唐辛子ソース ほか

記念イベント「濱まつり ～夏の陣～」を開催！

オーナーシェフ・陳 建太郎と、料理長・関根 忍が織り成す、
開店記念日限定の特別メニューをご堪能いただけます。

2022年7月15日(金) 限定開催【要予約】

ランチ 11:30～受付 12:00 開宴 / お1人さま 15,000円

ディナー 17:30～受付 18:00 開宴 / お1人さま 23,000円

※フリーフロー付きです。※定員になり次第、締め切らせていただきます。



- ※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
- ※食材の入荷状況により、メニューが変更にな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
- ※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://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