

2023年8月25日 横浜ベイホテル東急

ウツボ、土佐あかうし・四万十ポークなど、高知県産食材を用いて

## 「秋の収穫祭 ～高知県～」

【期間限定】2023年9月1日(金)～10月31日(火) ※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2023年9月1日(金)～10月31日(火)の期間限定(※除外日あり)で、高知県産食材を用いたコース「秋の収穫祭 ～高知県～」を提供いたします。

準備にあたり、料理長・関根が高知県の生産者の方々を初訪問。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を揃えます。「ウツボと高知県産生姜の四川唐辛子炒め」(写真左)は、淡泊でモチモチとした食感のウツボを、生姜の風味とともに甘辛く仕上げた逸品です。「現地でウツボに出会った時から、この味をイメージしていました。秋の訪れを感じられる銀杏やキノコ、さつま芋と一緒に、お楽しみください。」(料理長・関根談)また、「高知県宿毛(すくも)湾 与力水産から届いた鮮魚の煎り焼き“食べる生姜ソース”」(ディナー限定・写真右)は、身はふっくら、皮はパリッと焼いた白身魚を、生姜のピリッとした辛味のソースで、お召し上がりいただけます。このほかにも、「土佐あかうし」「四万十ポーク」など、高知県が誇る食材に、秋のエッセンスを加えた数々のメニューを、お贈りいたします。

### 「秋の収穫祭 ～高知県～」 概要

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期 間：2023年9月1日(金)～10月31日(火) ※火曜隔週休
- 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 6,500円  
ディナー お1人さま 19,000円

[次葉へ続く](#)



内観イメージ(ランチ)

■メニュー:

ランチコース(全 8 品)

- ・高知県産ミニトマトのカプレーゼ仕立て ~柑橘の香りで~
- ・高知県食材を使用したチャイニーズオードブル
- ・青柚子の香りを添えたツガニとフカヒレのスープ
- ・ウツボと高知県産生姜の四川唐辛子炒め
- ・四万十ポークとぶしゅかんの藻塩炒め
- ・高知県宿毛(すくも)湾 与力水産から届いたカツオの豆板醤マリネ
- ・**【チョイス】** 麺、ご飯もの
- ・五種類のプティフル

ディナーコース(全 12 品)

- ・高知県産“四方竹”と烤麩の麻辣煮
- ・与力水産より届いたイカのやっこ葱ソース和え
- ・高知県産“四万十鶏胸肉”とキノコのパテ  
“土佐甘とう”ソースのアクセント
- ・ツガニと毛鹿鮫尾ビレの煮込み  
~青柚子の香りを添えて~
- ・帆立貝と和梨のクリーム煮
- ・ウツボと高知県産生姜の四川唐辛子炒め
- ・和牛土佐あかうしのオイスターソース炒め  
~芳醇な香りをのせて~
- ・高知県宿毛(すくも)湾 与力水産から届いた鮮魚の煎り焼き“食べる生姜ソース”
- ・高知県宿毛(すくも)湾 与力水産から届いたカツオの豆板醤マリネ
- ・**【チョイス】** 麺、ご飯もの
- ・ベルガモットと五粮液のアヴァンデセール
- ・**【チョイス】** グランデセール



宿毛漁港にて

**【ランチチョイス】**

麺、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・釜揚げシラスチャーハン
- ・フレッシュトマトと高原ゴールドの塩タンメン
- ・土佐ジロー系ラーメン(+1,500 円)
- ・土佐あかうしのローストビーフ丼(+1,800 円)
- ・フカヒレの姿煮入りあんかけご飯(+2,500 円)
- ・フカヒレの姿煮スープそば(+2,500 円)

**【ディナーチョイス】**

麺、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・土佐ジロー系ラーメン(+1,500 円)

グランデセールは下記よりお選びいただけます

- ・季節のフルーツタルトと“南国にしがわ農園”のグアバのソルベ

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。

※写真はイメージです

※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

※表示料金は税金・サービス料が含まれております

※社会状況により変更が生じる場合がございます

**【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