

暑さを吹き飛ばす“夏鍋”初登場！
個室限定「薬膳火鍋プラン」

【期間限定】2024年7月1日(月)～9月30日(月) ※火曜隔週休



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)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2024年7月1日(月)～9月30日(月)の期間、個室限定「薬膳火鍋プラン」を提供いたします。

暑い時期に、取って鍋料理を食べて汗をかき、体の不調や疲れを吹き飛ばす“夏鍋”をテーマにした火鍋プランが初登場！2種のスープには、①鶏ガラや生姜、葱などに、クコの実やナツメなどの漢方も加え、8時間じっくり煮込んで旨味を凝縮させた「白湯スープ」、②鶏や豚のダシをベースにしたスープに、唐辛子や花椒など、四川料理ならではの種類豊富な香辛料を加えた、辛さと風味が特徴の「麻辣スープ」を。鍋の具材は、料理長の関根が、その日の仕入れ状況でお勧めする、肉・魚介類、野菜を取り揃え、香り立つ熱々のお鍋を、スタッフがお客様の目の前で仕上げます。メインの鍋に加え、前菜3種盛り合わせや自慢の「麻婆豆腐」、デザートもお楽しみいただけます。

個室限定「薬膳火鍋プラン」【1日1組(6～8名様)限定】

- 場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階) / 個室「四川」
- 期 間：2024年7月1日(月)～9月30日(月) 【5日前までに要予約】
※火曜隔週休
- 時 間：ディナータイム 17:30～21:00 (19:00L.O.)
- 料 金：お1人さま 14,000円 ※個室料無料(通常12,500円)
- メニュー：前菜3種盛り合わせ
「薬膳火鍋」… スープ2種、肉・魚介類、野菜
①白湯スープ ～8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンスープ～
②麻辣スープ ～鶏や豚をベースにしたスープに唐辛子や花椒などの香辛料～
四川飯店伝統の麻婆豆腐 / デザート



中国料理「スーツァンレストラン陳」
料理長 関根 忍

※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、サービス料・税金が含まれております ※写真はイメージです
※5名様以下でのご予約については、別途個室料を頂戴いたします。

【お客様の問い合わせ先】
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