

報道関係者各位

2026年1月23日  
横浜東急REIホテル

横浜みなとみらいで味わう、本格上海&北京料理！

### 横浜ランチタイム限定「中国四大料理めぐりフェア」開催

【第二弾】2026年2月1日（日）～3月31日（火）



横浜東急REIホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 井上雅晴）では、ビストロチャイナ「アンコール」（9階）にて、2026年2月1日（日）～3月31日（火）の期間限定で、ランチタイム企画「中国四大料理めぐりフェア」を開催いたします。

中国料理は、広大な国土と豊かな食文化を背景に「広東」「四川」「上海」「北京」の四大料理に大別され、それぞれが独自の調理法と味わいを持つとされています。2025年10・11月に実施し、ご好評をいただいた第一弾（広東・四川）に続く第二弾を、春節（中国の旧正月）にちなみ2026年2・3月に実施いたします。上海料理、北京料理それぞれの特色を活かしつつも、同店ならではのアレンジを加えたメニューをお楽しみください。

#### ＜2月メニュー＞ 有頭海老の上海風蒸し～葱油仕立て～（写真上）

素材の旨みを引き出す調理法が特徴の上海料理より、有頭海老と甲イカをふっくらと蒸し上げた一皿をご用意しました。香ばしい葱の風味が広がる醤油ベースの香油が、プリプリとした海老の甘みを一層引き立てます。



3月「北京風 宮保鶏丁～北京ダック添え～」イメージ

#### ＜3月メニュー＞ 北京風 宮保鶏丁～北京ダック添え～

宮廷料理の洗練さと、奥行きのある味わいが魅力の北京料理。鶏肉、ピーナッツ、パプリカ、アスパラガスなどを香ばしく炒め、北京風にほどよく甘酸っぱい味わいに仕上げた「宮保鶏丁（ゴンバオジー・ディン）」に、王道の「北京ダック」を添えてご提供いたします。



ブッフェボードイメージ

さらに、サラダ・スープ・デザートなどはブッフェスタイルでお楽しみいただけるほか、ランチタイム終了まで時間制限なくご利用いただける、大変お得なランチセットです。カジュアルで落ち着いた雰囲気の店内で、時間を気にせず、心ゆくまで中国料理の魅力をご堪能ください。

フェア概要は次頁

## 中国四大料理めぐりフェア【第二弾】概要

【期間】2026年2月1日(日)~3月31日(火)

※【第一弾】は2025年10月1日(水)~11月30日(日)に実施(10月「広東」・11月「四川」)

【時間】ランチタイム限定 11:30~14:30(L.O.14:00)

【料金】平日(月~金):2,900円/土・日曜・祝日:3,200円

【メニュー】・2月「有頭海老の上海風蒸し~葱油仕立て~」

・3月「北京風 宮保鶏丁~北京ダック添え~」

十点心・ハーフブッフェ(サラダ・スープ・パン・ライス・ドリンク・デザート3種類)付き

※土・日曜・祝日はデザートを5種類ご用意

【予約方法】ホテル公式サイト または お電話にてご予約ください

### ■ ピストロチャイナ「ENCORE(アンコール)」(9F) 概要

席数:72席

営業時間:朝食 7:00~10:00 (L.O.10:00)

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)



「アンコール」内観イメージ

### ■ 横浜東急 REI ホテル 概要

住所:神奈川県横浜市西区みなとみらい4-3-6

アクセス:みなとみらい線「新高島駅」徒歩約2分

JR・東急線・京急線他「横浜駅」徒歩約10分

施設構成:客室(234室)、レストラン、グラブ&バー、コワーキングスペース

公式サイト:<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r>

公式Instagram:[https://www.instagram.com/yokohama\\_tokyu\\_rei/](https://www.instagram.com/yokohama_tokyu_rei/)



「横浜東急 REI ホテル」  
外観イメージ



※表示料金にはサービス料・税金が含まれております

※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

※写真はイメージです

#### 【お客様のお問い合わせ先】

横浜東急REIホテル 9F

ピストロチャイナ「アンコール」

Phone: 045-663-0138 (9:00~16:00/直通)

#### 【本件に関するお問い合わせ】

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)  
大山・原

Phone : 045-682-2273(直通)

E-mail : [j.ohyama@tokyuhotels.co.jp](mailto:j.ohyama@tokyuhotels.co.jp)  
[y.hara@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.hara@tokyuhotels.co.jp)