

みなとみらいで味わう、北海道の恵み。
厳選食材を四川の伝統で昇華する至福の食体験
期間限定「北海道フェア」を5月より開催！



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 八木 進午)、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2026年5月1日(金)～6月29日(月)の期間限定で、「北海道フェア」を開催いたします。

「スーツァンレストラン陳」料理長・関根が厳選した北海道の食材を用いた新メニューはもちろん、過去に好評を博したメニューも組み込んだコース料理は、7月に迎える同店の開業5周年に向けた、ひとつの集大成です。

アイヌの食文化をオマージュした前菜や、サクサクとした食感のたらば蟹のフリットをライスペーパーで包んで召し上がっていただくハルマキのほか、メロンをふんだんに使用した贅沢なパフェなど、前菜からデザートに至るまで北海道の食の恵みを存分にお楽しみいただけます。

食材の魅力を引き出す調理法と味付けで作上げる料理の数々は、四川料理の伝統的な美味しさだけでなく、洋食出身の料理人によるアイデアをアミューズなどに取り入れています。

「スーツァンレストラン陳」の魅力を詰め込んだ期間限定のコースメニューを、ぜひご賞味ください。



北海道大ズワイガニと烏賊、アスパラガスの蝦黄醬煮込み



たらば蟹のハルマキ～チリソース添え～



北海道産豚の粒マスタードソース



ラム肉の四川唐辛子炒め クミン風味

「北海道フェア」概要

- 場 所：中国料理「スーツアンレストラン陳」(3階)
- 期 間：2026年5月1日(金)～6月29日(月) ※火曜日不定休
- 時 間：ランチタイム 11:30～15:00(14:00 L.O)
ディナータイム 17:30～21:00(19:00 L.O)
- 料 金 ランチ(黄河コース)お1人さま 7,400円～
ディナー(自貢コース)お1人さま 20,000円～



■メニュー：

ランチ【黄河コース】

- ・北海道“とちか井上農場の雪蔵甘熟メークインー冬越”を使ったビシソワーズ
- ・夏の訪れを感じるチャイニーズオードブル
- ・江別市“トンデンファームのベーコン”と音更町“竹中ファームのリーキ”のふかひれ入りスープ
- ・北海道大ズワイガニと烏賊、アスパラガスの蝦黄醬煮込み
- ・北海道産豚の粒マスタードソース

・麺、ご飯もの(下記よりお選びいただけます)

- 四川飯店伝統のマーボー豆腐御膳／冷やし豆乳担々麺 トマトサラダのせ
鮭と焦がしコーンバターのチャーハン
- 北海道大ズワイガニの中華がゆ御膳(+1,500円)
- フカヒレの姿煮スープそば(+2,800円)／フカヒレの姿煮あんかけご飯(+2,800円)

・デザート(下記よりお選びいただけます)

- 五種類のプティフル
- 北海道産チーズを使用したメロンパフェ 2色の味わい(+2,000円～)

ディナー【自貢コース】

- ・北海道産ホタテ貝とイカスミのマカロン
- ・ひやま漁協直送 サクラマスのルイベ
- ・北海道産和牛と赤玉葱 葱山椒ソースと共に
- ・毛鹿鮫フカヒレととちかマッシュの煮込み～わさびとレフォールの清涼感～
- ・たらば蟹のハルマキ～チリソース添え～
- ・乙部町より届いた水だこのXO醬ソース～青山椒の香り～
- ・伊勢海老とアスパラガスの蝦子炒め
- ・お肉料理(下記よりお選びいただけます)



- ラム肉の四川唐辛子炒め クミン風味／十勝マンガリツツア豚のウンパイロウ(+2,000円)
- 黒毛和牛サーロインのチンジャオロース(+2,200円)

・麺、ご飯もの(下記よりお選びいただけます)

- 四川飯店伝統のマーボー豆腐御膳／鮭と焦がしコーンバターのチャーハン イクラのせ(+1,000円)

【デザート】

- ・アヴァンデセール(北海道産ハスカップを使用したカシューナッツ生キャラメル)
- ・グランデセール(下記よりお選びいただけます)
杏仁豆腐／五種類のプティフル(+1,800円)／北海道産チーズを使用したメロンパフェ 2色の味わい(+2,000円～)

おすすめデザート

「北海道産チーズを使用したメロンパフェ 2色の味わい」

贅沢にフレッシュな赤肉・青肉メロンをトッピング。

北海道のチーズとナッツを合わせたカッサータや、チーズのクランブルがメロンの甘さを引き立てます。

中国料理らしく、紹興酒キャラメルアイスや、グラスの底にはメロンの風味の杏仁豆腐を忍ばせて、四川料理を心ゆくまでお楽しみいただいた後に、さっぱりと締められるオリジナルパフェです。

コースのデザートとしてもアラカルトでもご注文いただけます。

■追加料金:

フルサイズ(写真左)3,700円/ハーフサイズ(写真右)2,000円



中国料理「スーツァンレストラン陳」

オーナーシェフ陳建太郎が父・建一の味を受け継ぐ、四川料理のレストラン。伝統の味に斬新なアイデアを織りませ、季節の食材を大切に、四川の豊富な調味料で味わい深く仕上げます。横浜・みなとみらいの眺望とともに、新たなホテルとのコラボレーションと非日常をご堪能ください。



「スーツァンレストラン陳」料理長

関根 忍 Shinobu Sekine

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もらえる料理を心掛けている。

※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・消費税を含みます

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコール類の提供は一切お断りいたします

※写真はイメージです

「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 中村
Phone: (045) 682-2273
shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7