

みなとみらいの夏、四川料理が誘う「熱」と「冷」。
痺れる辛さの『麻辣燙』と涼やかな『“よだれ鶏”ヒスイ冷麺』を
横浜ベイホテル東急にて夏季限定で提供！



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「スーツアンレストラン陳」では、2026年6月15日(月)～9月30日(水)の期間、「夏季限定 麺フェア」をランチタイムに開催いたします。

本格的に暑さが増し、食欲が落ちやすいこの時期にこそ味わいたい、四川料理ならではの“熱”と“冷”を一皿で表現した、2種の麺料理が登場します。スパイスを巧みに効かせた「麻辣燙(マーラータン)」と、香り高い“よだれ鶏”を涼やかに仕立てた「海鮮入り“よだれ鶏”ヒスイ冷麺」をご用意いたします。

四川料理ならではの鮮烈な辛味と、その後に駆け抜ける清々しい余韻。山椒や唐辛子など多彩なスパイスが絡み合う心地よい刺激は、厳しい夏の暑さに彩を添えます。“辛くて美味しい夏”を、みなとみらいでお楽しみください。

「夏季限定 麺フェア」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6月15日(月)～9月30日(水) ※火曜日不定休
- 時 間： ランチタイム 11:30～14:00 L.O(15:00 CLOSE)
- メニュー：



麻辣燙(マーラータン)

¥3,000

暑い夏こそ食べたくなるような、熱く辛い一品。
ツルツルとした食感の山芋を練りこんだための春雨が、山椒の痺れ
“麻”(マー)と唐辛子の辛さ“辣”(ラー)の美味しさを引き立てます。
豆乳を合わせたスープは、辛さとまろやかさの調和をお楽しみいただけます。





口水什景冷麺(海鮮入り“よだれ鶏”ヒスイ冷麺)

¥3,000

四川料理の伝統メニュー、黒酢の効いた口水鶏(よだれ鶏)を暑い夏でもさっぱりと召し上がりいただけるように冷麺スタイルでご用意。ほうれん草を練りこんだ鮮やかな緑色のヒスイ麺を用い、見た目からも涼しさを感じられます。山椒や辣油の風味を効かせた程よい辛さのタレが特徴です。シーフードもトッピングした食べ応えのある一皿です。

夏限定のおすすめデザート「マンゴーかき氷」

ミルクとマンゴージュースを凍らせたアイスを削り、フワッとした口どけのスノーアイスに仕上げました。甘味のあるマンゴースライスと、パッションフルーツとパイナップルを合わせたソースをトッピング。お食事の締め、さっぱりとお召し上がりいただける夏ならではの名物デザートです。

■料金: ¥2,800(単品)



「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 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。



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、非日常のひとつときをご堪能ください。

※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) 682-2221

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