

横浜で過ごす夏休みの特別なお出かけに！
「スーツァンレストラン陳」5周年記念の初企画
オーダーブッフェで楽しむ夏のひととき



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)では、2026年8月16日(日)・17日(月)の2日間限定で、中国料理「スーツァンレストラン陳」の開店5周年を記念した特別企画として、オーダーブッフェ「麗華飲茶」を開催、6月17日(水)10:00より予約受付を開始いたします。(※8月16日はディナーのみ)

2026年7月に開店5周年を迎える中国料理「スーツァンレストラン陳」。同店が誇る料理の数々を心ゆくまでお楽しみいただけるオーダーブッフェは、初の試みとなります。出来立てのお料理をお好きなだけご堪能ください。

最初に前菜・フカヒレ料理・北京ダックをご提供し、その後オーダーブッフェのご注文を承ります。お選びいただけるメニューは、蒸籠でご用意する点心のほか、四川飯店伝統のマーボードウフはもちろん、五目炒飯などのご飯ものや麺類、デザートまで30種類以上のラインナップ。本格的な四川料理からお子さまや辛みの苦手な方でも召し上がれるお料理までご用意。また、お飲み物の飲み放題もあり(※別途料金となります)、お酒がお好きな方もお楽しみいただけます。

開催期間はお盆休みの締めくくりや夏休みの後半にあたる2日間。みなとみらいの景色を眺めながら、ご家族でのお集まりや、ご友人同士での暑気払いなど、幅広いシーンでご利用いただけます。夏の思い出作りや、近場で特別な時間を過ごしたい方にもおすすめのイベントです。

オーダーブッフェ「麗華飲茶」概要

■場 所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)

■期 間：2026年8月16日(日)・17日(月)
※8月16日(日)はディナーのみ
【6月17日(水)10:00より予約受付開始】

■時 間：ランチタイム【90分制・11:30～15:30】※L.O.は各回終了30分前
11:30～13:00／12:00～13:30／13:30～15:00／14:00～15:30
ディナータイム【120分制】※30分前L.O.
17:30～21:00(最終入店:19:00)



■料 金

ランチタイム

	大人	小学生	4歳以上の未就学児
前売価格	¥8,500	¥4,000	¥1,300
通常価格	¥10,000	¥5,500	¥1,800

ディナータイム

	大人	小学生	4歳以上の未就学児
前売価格	¥13,500	¥6,000	¥1,500
通常価格	¥15,000	¥7,500	¥2,000

「スーツアンレストラン陳」店頭にて前売チケットを販売いたします

6月17日(水)より販売開始、上限に達し次第、終了

販売時間:12:00~19:00 ※火曜日を除く



■メニュー :

最初に、前菜、フカヒレ(ランチ:フカヒレ入りスープ/ディナー:フカヒレの煮込み)、北京ダックをご用意いたします。その後、下記メニューをご注文いただけます。

点心

干し貝柱入り焼売/蟹玉子焼売/もち米焼売/チャーシューまん/ちまき/えび蒸し餃子/ほうれん草蒸し餃子/焼き餃子/玉ねぎ焼売/かぼちゃ入りえび焼売/揚げ餅餃子/蒸しパン

一品

四川飯店伝統のマーボードウフ/黒酢の酢豚/海老のチリソース/トンポーロー/海老ワンタン
季節野菜の蒸し物/季節野菜の炒め/白飯/コーンスープ/たまごスープ/ザーサイ

麺飯

担々麺/葱入り中華そば(塩味)/汁なし担々麺/チャーシュータンメン/鶏肉と万能ねぎの和えそば
玉子炒飯/五目炒飯

甜品

杏仁豆腐/マンゴープリン/タピオカ入りココナッツミルク/胡麻団子/アイスクリーム

<オプションメニュー>

1個 ¥1,000

北京ダック

各 ¥3,000

フカヒレの姿煮／フカヒレの姿煮入りタンメン／フカヒレの姿煮入りあんかけご飯



フカヒレの姿煮入りあんかけご飯

飲み放題プラン(※別途料金となります)

¥1,800: オレンジジュース／アップルジュース／ジンジャーエール／アイスウーロン茶／アイスジャスミン茶

¥2,800: ウイスキーハイボール／赤ワイン／白ワイン／紹興酒 ※ソフトドリンクを含む

¥3,800: 生ビール／ウイスキーハイボール／赤ワイン／白ワイン／紹興酒 ※ソフトドリンクを含む



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) 682-2172

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