報道関係者各位　　2026年11月12日　横浜ベイホテル東急

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

横浜ベイホテル東急は
2027年8月に開業30周年を迎えます

高校生のアイデアを、中国料理のレストランで。
みなとみらい・横浜ベイホテル東急「スーツァンレストラン陳」神奈川県立商工高等学校とのコラボメニューを12月限定で提供

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「スーツァンレストラン陳」（3階）では、2026年12月2日（水）～12月30日（水）の期間、神奈川県立商工高等学校の生徒の皆さんと考案した限定メニューを提供いたします。





詳細はこちらから
https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohamabay-h/eat/szechwan/menu/kanagawa-ken-shoko-collabo-2026/index.html

コースメニューの考案は初の試み

当ホテルでは、地域連携の取り組みの一環として、2022年より神奈川県立商工高等学校とのメニュー考案に取り組んでいます。昨年までは、オールデイダイニング「カフェ トスカ」とブッフェメニューのコラボレーションを実施してまいりましたが、今年は初めて中国料理「スーツァンレストラン陳」と連携しました。料理長の関根 忍とペストリーシェフの田中 麗人が、5月より同校を訪問。食材に関する知識やメニュー開発の考え方などを伝える授業を実施後、9つの班に分かれて生徒の皆さんにコースメニューを考案していただきました。

授業では、中国料理の歴史やコース料理ならではの構成の考え方などにも触れ、生徒の皆さんが熱心に耳を傾ける姿が印象的でした。6月の第1回メニュープレゼンテーション後、シェフからのアドバイスをもとに内容をブラッシュアップ。9月に行われた最終プレゼンテーションでは、9班がそれぞれのアイデアや料理に込めた思いをシェフ2人に伝えました。授業を終えた生徒さんからは、「ほかの料理とのボリュームのバランスを考えるのが難しかった」「提供時季を考慮して、食材を選択することも大切だと感じた」など、実際にお客さまに提供するメニュー開発ならではの感想も。こうして生まれた全9班が考案したコラボメニューは、12月の平日限定「飲茶ランチ」や、ディナーコースの一部でご提供いたします。高校生ならではの自由な発想と、ホテルのシェフの技が融合した特別な味わいを、ぜひ「スーツァンレストラン陳」にてお楽しみください。



授業の様子

神奈川県立商工高等学校　コラボメニュー 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12月2日（水）～30日（水）
※飲茶ランチは12月25日（金）まで提供

■時間 ：【ランチタイム】11:30～15:00（L.O.14:00）
【ディナータイム】17:30～21:00（コース料理L.O.19:00）


スーツァンレストラン陳　内観（昼）

■料金 ：飲茶ランチ（平日限定）¥5,300～／自貢（じこう）ディナーコース ¥20,000～

■メニュー：
～飲茶ランチ 提供メニュー～



【前菜】
(左)四川風おでん
四川省のローカルフード“串串香（チャンチャンシャン）”をモチーフに考案したメニュー。スパイスを効かせたタレとの相性も抜群です。
(右) 漬けマグロの生春巻き　ピリ辛マヨネーズソース
味わい深いマグロと野菜などの食感も楽しい一品。
コクのあるピリ辛マヨネーズソースとともにお召し上がりください。



【スープ】
キノコ香るフカヒレ入りクラムチャウダー
見た目にもほっとする、ポットパイ仕立ての温かいスープ。
香ばしくサクサクと焼き上げたパイを崩すと、クリーミーに仕上げたフカヒレ入りのクラムチャウダーが。
香ばしいパイと、芳醇なキノコの香りが一気に広がります。



【ご飯もの】
昆布締め真鯛のせ卵チャーハン ひつまぶし風（+¥1,500）
シンプルながらも風味豊かな卵チャーハンに、昆布の旨味をしっかりと染み込ませた真鯛をトッピング。ポットのジャスミン茶を少しずつ回しかけることで、華やかな香りも存分にお楽しみいただけます。
辛味噌やナッツ、パクチーなど、自分好みの食感や風味にアレンジできるのも特徴です。



上海蟹のあんかけ焼きそば（+¥2,000）
ふんだんに用いた野菜と、この時期に旨味が増すといわれる上海蟹を使ったあんかけ焼きそば。まずは上海蟹のコクと野菜の甘みを味わっていただき、お好みでニンニクと豆板醤を効かせた辛味噌を加えていただくことで、味の変化が楽しめる逸品です。

※一部メニューは、飲茶ランチ以外のランチコースでもご提供いたします

～ディナーコース提供メニュー～



伊勢海老のトリュフマヨネーズソース スノードーム仕立て

※自貢コースにて提供いたします

大きくカットした伊勢海老に、豆乳ベースのトリュフマヨネーズソースをかけて仕上げた逸品。スノードームをイメージした遊び心あふれる演出も魅力。お客さまの目の前でフタを開けると、立ち上る湯気とともにトリュフの芳醇な香りが広がります。お野菜もぜひソースとともにお召し上がりください。



【ご飯もの】

国産牛のローストビーフ丼 ガーリックソース（+¥1,800）

ジューシーなローストビーフに食欲をそそるガーリックソースをかけた贅沢な丼。ニンニクや唐辛子などの香辛料を効かせた四川料理では定番の「紅油（ホンユ）」を取り入れ、香り豊かな奥深い味わいに仕上げました。

～デザートメニュー（ランチ・ディナー）～



紅まどんなとキウイのパンプキンパフェ（+¥2,300）

甘い果汁と豊かな香りが特徴の柑橘「紅まどんな」と、濃厚なかぼちゃのプリンを合わせたパフェ。キウイフルーツの酸味をアクセントに、エルダーフラワーのジュレや、レモンシャーベットとともにさっぱりとした後味のデザートに仕上がりました。



温州みかんと橙香る杏仁パフェ（+¥2,300）

みずみずしい甘さの温州みかんと、爽やかなほろ苦さが特徴の橙を合わせたパフェ。
柑橘の風味と、杏仁のまろやかな甘味が絶妙に調和します。
柑橘が香るチュイル（軽い食感のクッキー）は、そのままでも、
アイスとご一緒でも美味しくお召し上がりいただけます。

※表示料金はサービス料・消費税を含みます
※写真はイメージです



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ぜ、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、新たなる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。



中国料理「スーツァンレストラン陳」
料理長・関根 忍

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。



ペストリーシェフ
田中 麗人

学生時代、テレビで目にしたパティシエの仕事に感銘を受け、製菓の道へ。
和洋菓子店で基礎を学んだ後に、渡仏し、フランスの文化に触れる。帰国後、
「グランドハイアット東京」にて研鑽を積み、2017 年「アンダーズ東京」の
シェフパティシエを務める。2024 年 3 月 横浜ベイホテル東急に入社。
ペストリー シェフに就任。
「シンプルで上品なフォルムの中に、素材を活かしたこだわりの味わいを感じ
られるスイーツを、ひとつひとつ丁寧に創り上げる事をモットーにしています。
ホテルのレストランはもちろん、ご宴会や、ウエディングのデセールを通じて、
お客様に、心から“美味しい”と感じていただける事を、常に心掛けています。」



「横浜ベイホテル東急」概要

1997年8月7日にみなとみらい地区の中心に開業、みなとみらい駅直結徒歩約1分。
ほとんどの客室にバルコニーを擁し、港の風を感じながら横浜ベイブリッジや
大観覧車などの景色が楽しめます。“The Urban Oasis”のコンセプトのもと、
シンプルで落ち着きのあるインテリアでゆったりとお過ごしいただけます。
2027年8月7日に開業30周年を迎えます。

所在地	神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
開業日	1997年8月7日
建物概要	地上25階、地下3階
営業施設	客室480室、宴会場 11、レストラン＆バー 6

［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
Mail: shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7