

2019年7月10日 横浜ベイホテル東急

鮑やフカヒレなど豪華食材を用いた特別ディナー トゥーランドット 游仙境「夏の大感謝祭」開催

2019年7月22日(月)～8月25日(日)



横浜ベイホテル東急(横浜みなとみらい・総支配人 陣内一彦)中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3階)では、2019年7月22日(月)～8月25日(日)の期間、豪華食材を用いたディナーコースをお得にご利用いただける「夏の大感謝祭」を開催いたします。

中国料理の中でも高級食材といわれる、鮑やフカヒレなどを贅沢に取り入れた特別ディナーコース。温前菜で登場する「冬瓜と鮑の柔らか煮 金華ハムの香り」(写真)は、夏野菜の冬瓜と、旨味が凝縮された鮑を、世界三大ハムのひとつ“金華ハム”の贅沢な味わいと香りを楽しめるソースで仕上げた逸品です。

上海料理の伝統を軸に素材をいかす、身体に優しい中国料理を作り続けるオーナーシェフ・脇屋が、期間限定・特別料金でお贈りする数々のメニューをご堪能ください。

「夏の大感謝祭」概要

- 場所：中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3階)
- 期間：2019年7月22日(月)～8月25日(日)
- 時間：ディナータイム 17:30～21:00(ラストオーダー)
- 料金：お1人様 ¥9,000
※消費税・サービス料込み ※お飲み物は含まれておりません

- メニュー：冷たいフレッシュコーンスープ
“九つの喜び”九つの味と香り前菜盛り合わせ
冬瓜と鮑の柔らか煮 金華ハムの香り
有頭海老のピリ辛煮込み
胸ビレの上海風煮込み
ハーブ豚の黒酢豚 花巻と一緒に
本日のお食事をお楽しみください
游仙境お楽しみデザート
脇屋が選んだ中国茶の香りをお選びください

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます



オーナーシェフ 脇屋友詞 プロフィール

1996年に「トゥーランドット 游仙境」代表取締役総料理長、1997年に当ホテルの中国料理総料理長に就任。2010年には厚生労働省卓越した技能者(現代の名工)を受彰。2012年11月農林水産省による料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受彰。2013年、料理人人生40周年を迎えた。2014年、秋の叙勲にて黄綬褒章を受章。

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～21:00)
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 大山・佐竹
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7