

2016年1月6日
No. 15-043
横浜ベイホテル東急

珍しい王様しいたけも！中国料理の野菜しゃぶしゃぶ トゥーランドット 游仙境「シャンマーミンコウ香麻明鍋」

期間:2016年1月6日(水)～2月29日(月)

横浜ベイホテル東急(横浜みなとみらい・総支配人 松田喜光)では、2016年1月6日(水)～2月29日(月)の期間、3階中国料理「トゥーランドット 游仙境」にて、北海道産「王様しいたけ」など野菜がメインのしびれるスープ鍋「シャンマーミンコウ香麻明鍋」を提供いたします。

こだわりのスープは約7時間かけて丁寧に汁をとった鶏ガラベース。さっぱりとしながらも山椒のきいた、「しびれる」スープに仕上げました。濃厚なとろみが寒い冬にもぴったりです。

具材には、大人のこぶし大ほどの大きさで、深い味わいと歯ごたえが美味しい北海道産「王様しいたけ」や、寒さを活かして作られた、旨みと甘みに優れる「ちぢみほうれんそう」のほか、京人参や黄ニラ、春菊など、約10種類の野菜をご用意しました。スープにさっと野菜をくぐらせたなら、お好みで自家製「ラー油」や干し貝柱の旨みたっぷり「XO醤」、「山椒油」、「柚子」、「白菜の古漬け」とご一緒にお召し上がりください。

たくさんの野菜を一度にお召し上がりいただける、ヘルシーで満足度の高いしゃぶしゃぶです(オプションでお肉のご用意もあり)。身体も心も温まる、新感覚の野菜しゃぶしゃぶを存分にお楽しみください。



シャンマーミンコウ「香麻明鍋」提供概要

- 場 所 : 中国料理「トゥーランドット 游仙境」(3階)
- 期 間 : 2016年1月6日(水)～2月29日(月)
※前日までに要予約
- 時 間 : 【ディナータイム限定】17時30分～21時00分
- 料 金 : お一人様 ¥2,138(税金・サービス料込み)
※ご注文は二名様より承ります
- オプション: 「野菜盛り合わせ」「ハーブ豚」など追加料金にて承ります



※画像はイメージです

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
トゥーランドット 游仙境
Phone: (045) 682-0361

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・平岡・原
Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7