

とろり濃厚、旨辛の極み！
「スーツァンレストラン陳監修 担々麺」を販売
販売開始：2025 年 4 月 1 日より



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-e/information/127329/index.html>

吉祥寺エクセルホテル東急(東京都武蔵野市 総支配人 齋藤 美次)は、2025 年 4 月 1 日(火)より、「スーツァンレストラン陳監修 担々麺」を販売いたします。

当ホテルでは昨年 10 月より四川飯店グループとの業務提携をスタートさせ、宴会場にて「スーツァンレストラン陳」のメニューを提供しております。今回はより多くのお客様にその味をお楽しみいただくべく、ホテル内レストラン「ラウンジ&ダイニング SORAE」にて本メニューを提供することとなりました。

担々麺は、丁寧に練り上げた胡麻ペースト“芝麻醬”と、四川飯店オリジナルレシピの“自家製辣油”が織りなす、奥深い味わいが特徴です。たっぷりの自家製調味料と芝麻醬を使用した、とろりと濃厚なスープは麺によく絡み、その旨みを余すことなく味わえます。胡麻のクリーミーな風味にスパイスのアクセントが絶妙に調和し、一口ごとに豊かな味わいが広がります。

選べるメインディッシュ付きbuffetのメインディッシュとしてご用意いたしますので、豊富なメニューのbuffetと一緒に楽しみください。

「スーツアンレストラン陳監修 担々麺」販売概要

■提供開始日 2025年4月1日(火)

■場所 ラウンジ&ダイニング SORAE(吉祥寺エクセルホテル東急 2階)

■提供時間 ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)、ディナー17:30~21:30(L.O.21:00)

※2025年5月1日・2日および水曜日ディナータイムは除く

■料金 お一人様 3,500円

■メニュー

スーツアンレストラン陳監修 担々麺

<buffetメニュー>

・冷製料理各種

蒸しイタヤ貝と野菜のマリネ、ソラエ風チキンサラダ、
チャイニーズサラダ、ドイツ風ポテトサラダ、コールスロー
サラダ、トマトマリネ、キノコマリネ、パプリカマリネ、
ブロッコリーマリネ、サツマイモマリネ、3種類のリーフサ
ラダ セレクション

・温製料理

本日のおすすめ料理、ソラエ風ピラフ、オニオンカレー
ソラエ風、スチームライス、本日のパスタ、本日のスープ、

・パン各種 ・デザートバリエーション ・ソフトドリンク



※表示料金にはサービス料12%、消費税10%が含まれております

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※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

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお子様へのアルコールの提供は一切お断りいたします

※写真はイメージです

【スーツアンレストラン陳 概要】

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。

■東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル 2F

■URL: <https://www.sisen.jp/>

【吉祥寺エクセルホテル東急 アクセス】

東京都武蔵野市吉祥寺本町 2 丁目 4 番 14 号

JR 中央線・京王井の頭線吉祥寺駅(北口)から徒歩 8 分・首都高速<高井戸ランプ>から 15 分

お客様からのお問合せ先
吉祥寺エクセルホテル東急 ラウンジ&ダイニング SORAE
0422-29-3081 (レストラン直通)

報道関係のお問合せ先
吉祥寺エクセルホテル東急 販売促進 杉山
Phone: 0422-22-0109/Fax: 0422-47-1092