

報道関係者各位

2022年1月12日 横浜東急REIホテル

香りと刺激が堪らない！やみつきになること間違いなし
新メニュー「ENCORE スープカレー」が登場

2022年1月24日(月)スタート



横浜東急REIホテル(神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 山田 早苗)9階、ビストロチャイナ「アンコール」では、新メニュー「ENCORE スープカレー」を2022年1月24日(月)より提供いたします。

人気のスープカレーが、“ENCORE スタイル”で新登場です。丸鶏、イベリコベーコン、香味野菜の旨味が溶け込んだ料理長・鈴木のこだわりのスープは、酸味と甘味のバランスが絶妙な仕上がり。5種のスパイスを効かせた爽やかな香りが食欲をそそります。また、柔らかな骨付きチキンと、味わいを凝縮した季節の野菜の素揚げは、スープと一緒に召し上がりいただくことで、その美味しさがより一層深まります。さらに、カレーとの相性が抜群の「ラッシー」またはクラフトコーラ「ENCOLA」もオリジナル。ターメリックライスもセットで、当店の新たな“定番”メニューをお楽しみください。

「ENCORE スープカレー」販売概要

場 所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)

提供日時: 2022年1月24日(月)より通年

ランチタイム 11:30～14:30(L.O.14:00)

ディナータイム 17:30～22:00(L.O.21:30)

料 金: ①単品

ランチ 1,980円 / ディナー 2,200円
 (ラッシーまたはクラフトコーラ、ターメリックライス付き)

②セット 2,310円 ※ランチタイムのみ

(ラッシーまたはクラフトコーラ、ターメリックライス、
 サラダバー[サラダ・スープ・パン・ライス・ドリンク]、
 本日のデザート付き)



ビストロチャイナ「アンコール」料理長
 鈴木 孝英 (すずき たかえ)

新潟県三条市出身
 1997年 現 横浜ベイホテル東急に入社
 2011年 下田東急ホテル 料理長 就任
 2020年 横浜東急 REI ホテル
 料理長 就任、現在に至る
 甘味と酸味のアクセントを特徴とした
 “旨さ”を感じる料理を得意とする

※状況により営業時間等に変更がある場合がございます

※表示料金は【ランチ】消費税10%、【ディナー】サービス料10%・消費税10%が含まれております

※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 ※写真はイメージです

◆横浜東急 REI ホテルでは、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜東急 REI ホテル

ビストロチャイナ「アンコール」

Phone: 045-663-0138 (直通)

【本件に関するお問い合わせ】

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)

大山・佐竹

Phone: 045-682-2273

Fax: 045-682-2271