



2022年開業25周年を迎えます
感謝とともにこれからも「Smile with you」

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2022年8月24日 横浜ベイホテル東急

宮城県産食材を用いて

「秋の収穫祭 ～MIYAGI～」

【期間限定】2022年9月1日(木)～10月31日(月) ※除外日あり



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 丸山 浩人)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2022年9月1日(木)～10月31日(月)の期間限定で、宮城県産食材を用いたコースメニュー「秋の収穫祭～MIYAGI～」を提供いたします。

準備にあたり、料理長・関根が宮城県の生産者の方々を初訪問。地元食材への見識を深め、それらの食材を、「スーツァンレストラン陳」ならではの料理にアレンジしたメニューを揃えます。ランチコース(写真左上)では、やわらかな森林どりを、仙台味噌を使った自家製の食べるラー油と一緒にお召し上がりいただく「森林どり胸肉の“伊達の旨塩”炒め」や、牛タンとお餅の食感が楽しい「豆板醬煮込み」などが登場。また、ディナーコース(写真右下)では、四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ「気仙沼産毛鹿絞尾ビレの煮込み」に、ふっくらジューシーな仙台麩を添えた逸品や、口当たりが良くまろやかな風味の仙台牛を、紹興酒の香りとともに味わうメニューをご用意いたします。みなとみらいの景色を眺めながら、秋の味覚を味わう優雅なひとときをお過ごしください。

「秋の収穫祭 ～MIYAGI～」 概要

- 場 所： 中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期 間： 2022年9月1日(木)～10月31日(月)
※除外日あり、火曜不定休
- 時 間： ランチタイム 11:30～15:00 (14:00L.O.)
ディナータイム 17:30～21:00 (19:00L.O.)
- 料 金： ランチ お1人さま 6,250円
ディナー お1人さま 12,500円



※訪問時の様子

メニューは次葉

■メニュー:

ランチコース(全 8 品)

- ・宮城県産 森林どり胸肉の“伊達の旨塩”炒め 仙台味噌で作った食べるラー油をのせて
- ・気仙沼より届いたフカヒレ入りオニオングラタンスープ 仙台麩にチーズをのせてオープン焼きに
- ・牛舌と宮城のお餅を使った豆板醤煮込み お味噌の香りと黒酢の味わい ほか

ディナーコース(全 11 品)

- ・気仙沼産 毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み 旨味のしみ込んだ仙台麩をのせて
- ・仙台牛のしゃぶしゃぶ 古越龍山 陳年八年の香りをまとわせて
- ・気仙沼産 昭福丸より届いた本マグロを使用したパニーニ
- ・宮城県産 ひとめぼれのおこげと天使の海老の四川唐辛子炒め ほか

【協力】

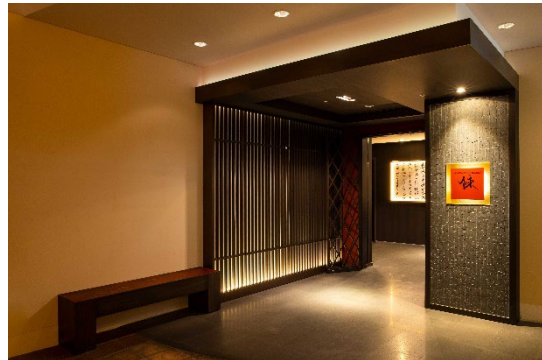
宮城県、登米市、全国農業協同組合連合会宮城県本部 畜産部 米穀部

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いただける料理を心掛けている。



- ※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性があります
- ※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
- ※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております
- ※写真はイメージです

◇横浜ベイホテル東急では、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://ybht.co.jp>

【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) 682-2255

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