

2023年4月25日 横浜ベイホテル東急

北海道の食材を用いた華やかな初夏のコースが新登場  
**特別ランチ・ディナーコース「北海道フェア」**  
 【期間限定】2023年5月1日(月)～6月30日(金) ※火曜不定休



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二)中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)では、2023年5月1日(月)～6月30日(金)の期間限定で、北海道の食材を用いてご用意する特別ランチ・ディナーコース「北海道フェア」を開催いたします。

準備にあたり、料理長・関根が北海道の生産者の方々を訪問。道産食材への見識を深め、それら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が揃います。「北海道産 桜鱒のポワレ」は、ランチ・ディナー共に登場。赤い身が華やかで、甘味と旨味が特長の桜鱒を、皮ごとカリッと香ばしく焼き上げた一皿です。唐辛子や四川省産の山椒で味付けをした豚の挽き肉と一緒に楽しみください。この他、ランチには初夏を感じられる華やかな盛り付けの前菜や、ふた皿でご用意するデザート。また、ディナーには四川飯店伝統の醤油味で煮込んだ毛鹿鮫尾ビレの煮込みに、北海道産の毛蟹の身を合わせた豪華な逸品もご用意いたします。

### 特別ランチ・ディナーコース「北海道フェア」概要

■場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階) ※火曜不定休

■期間：2023年5月1日(月)～6月30日(金)

■時間：ランチタイム 11:30～15:00 (14:00L.O.)

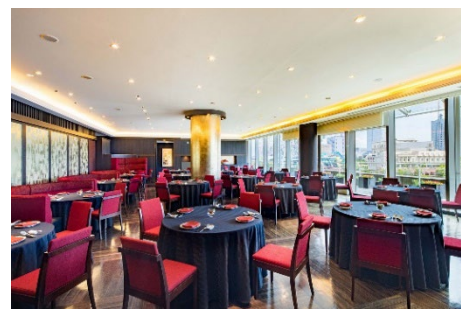
ディナータイム 17:30～21:00 (19:00L.O.)

■料金：ランチ お1人さま 6,500円

■料金：ディナー お1人さま 19,000円

■メニュー：ランチコース(黄河)全8品

- ・北海道産じゃがいもを使用した  
エキゾチックじゃがバター
- ・北海道の食材を盛り込んだ初夏の前菜盛り合わせ
- ・蟹肉と枝豆腐入りフカヒレスープ
- ・北海道産弟子屈ポークの煎り焼き 葱山椒ソース
- ・北海道産帆立貝と海老のトマトクリーム煮込み
- ・北海道産桜鱒のポワレ
- ・〔チョイス〕 麺、ご飯もの
- ・5種類のプティフル



内観イメージ(ランチ)

#### 〔ランチチョイス〕

麺、ご飯ものは下記よりお選びいただけます

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・魚介しぼり醤油ラーメン
- ・摩周うどんを使用した豆乳入り汁なし担々麺
- ・北海道産イクラ入り  
鮭チャーハン茶漬(+1,300円)
- ・鮭の白子を使ったマーボー白子御膳(+1,650円)
- ・フカヒレの姿煮スープそば(+2,200円)

次葉に続く

### ディナーコース(自貢) 全 12 品

- ・青山椒の香りをのせたグリーンピースとそら豆の冷製スープ 北海道シャンティ添え
- ・根室棹前(さおまえ) 昆布と鰹(かめ)だし紹興酒のうまみを効かせた帆立貝のテリーヌ
- ・てつなぎ工房の昆布みそを使用したバンバンジー
- ・根室棹前(さおまえ) 昆布と鮑の蒸しスープ
- ・北海道産 帆立貝のトマトクリームソース煮込み
- ・当店スペシャルティ“チンジャオロース” ～摩周和牛サーロインとのマリージュ～
- ・北海道産 毛蟹と毛鹿鮫尾ビレの醤油煮込み
- ・北海道産 アスパラガスの揚げ物 ～檜山(ひやま) 漁港から届いたタコのサラダ添え～
- ・北海道産 桜鱒のポワレ
- ・〔チョイス〕 麺、ご飯もの
- ・グランデセール
- ・摩周コーヒーのトリュフショコラ

〔ディナーチョイス〕 ※下記よりお選びいただけます  
麺、ご飯もの

- ・四川飯店伝統の「マーボードウフ御膳」
- ・摩周うどんを使用した豆乳入り汁なし担々麺

グランデセール

- ・北海道産クリームチーズと  
ヨーグルトを使用したレアチーズケーキ
- ・アンニンドウフ



個室「天府」イメージ(ディナー)

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陳 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場合がございます  
※表示料金は、サービス料・税金が含まれております  
※北海道産以外の食材を使用したメニューもございます  
※写真はイメージです

〔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