

2023年10月12日 横浜ベイホテル東急

“上海蟹”を用いた豪華「フカヒレ煮込み」や、ツリーのような「チンジャオロース」も  
**スーツァンレストラン陳「クリスマスディナーコース」**

【3夜限定】2023年12月23日(土)～25日(月)



(個室イメージ)

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)3階、中国料理「スーツァンレストラン陳」では、2023年12月23日(土)～25日(月)の3日間、「クリスマスディナーコース」を提供いたします。

「気仙沼産 毛鹿鮫尾ビレの煮込み」は、この季節に最もおいしくなると言われる上海蟹の味噌を組み合わせた贅沢な逸品。上海蟹の味わい深い旨味と、トロトロのフカヒレを、存分にご堪能いただけます。また、低温調理した黒毛和牛に、ピーマンのシャキシャキ食感がたまらないスペシャリテ「チンジャオロース」は、クリスマスツリーのようなその彩りとともに、お楽しみください。

煌びやかな夜景を眺めながら、伝統の味に斬新なアイデアが活きた「スーツァンレストラン陳」ならではの贅沢なメニューの数々をご用意する、クリスマス限定のディナーコースです。

「クリスマスディナーコース」概要

- 場所：中国料理「スーツァンレストラン陳」(3階)
- 期間：2023年12月23日(土)～25日(月)
- 時間：ディナータイム 17:30～19:00L.O.  
 ※12/23・24は、17:00～/19:30～の2部制
- 料金：お1人さま20,000円  
 お1人さま22,000円(グラスシャンパン付き)  
 お1人さま25,000円(グラスシャンパン付き、半個室ご利用)
- メニュー：
  - ・甘えびのチリソースサラダ
  - ・聖夜を彩るチャイニーズオードブル
  - ・気仙沼産 毛鹿鮫尾ビレの煮込み  
 ～上海ガニとのマリージュ～
  - ・当店スペシャリテ 黒毛和牛を使用した“チンジャオロース”
  - ・伊勢海老と帆立貝の上海ガニグラタン
  - ・クリスマスチキン
  - ・四川飯店伝統のマーボー豆腐御膳
  - ・一夜限りのクリスマススイーツ



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。

※表示料金は、サービス料・税金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

※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性がございます ※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