

洋食に中華も！ 贅沢クリスマス
「ENCORE クリスマスコース」

2023年12月22日（金）・23日（土）・24日（日） 3日間限定



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 北村 裕二)ビストロチャイナ「アンコール」(9階)では、2023年12月22日(金)・23日(土)・24日(日)の3日間限定で、「ENCOREクリスマスコース」を提供いたします。

洋食と中華をアレンジした新感覚メニューがテーマのビストロチャイナ「アンコール」の、華やかで贅沢なクリスマスメニューをお贈りいたします。イクラの弾ける食感も嬉しい前菜「スモークサーモンのタルタル」をはじめ、雪に見立てたメレンゲの泡に隠れた濃厚なフカヒレのスープ、ふっくらと蒸し上げた金目鯛のほか、クリスマスならではの“切り株”をかたどったクリスマスケーキも。

メインを飾る肉料理で登場するのは「国産牛フィレ肉のステーキ はまぼーくグリル ミックスベリーソース」。国産牛フィレ肉と横浜のブランド豚肉「はまぼーく」を、一皿でご一緒にお楽しみいただける逸品です。表面は香ばしく、中はジューシーに焼き上げたお肉を、ベリー系の甘酸っぱいソースとともに、お召し上がりください。

「ENCORE クリスマスコース」概要

場 所： ビストロチャイナ「アンコール」(9階)

提供日時： 2023年12月22日(金)・23日(土)・24日(日)限定
[1部]17:30～/18:00～ [2部]20:00～/20:30～

料 金： お1人さま 9,000円

乾杯用グラススパークリングワイン (または ノンアルコールスパークリング)付き

メニュー： スモークサーモンのタルタル ペルノー風味

テリーヌ・ド・カンパーニュ

ふかひれスープ 淡雪掛け

金目鯛の中華蒸し 葱香味ソース

国産牛フィレ肉ステーキ はまぼーくグリル ミックスベリーソース

ブッシュ・ド・ノエル

コーヒー(または紅茶)



※「アンコール」内観イメージ

※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

【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)
佐竹

Phone : 045-682-2273

Fax : 045-682-2271