



Sheraton®

20 YEARS BEYOND

2018年8月28日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」  
～上海、タラバ、ズワイ、ソフトシェル、4種の蟹を贅沢に味わう～  
『蟹フェア』開催

開催期間：2018年10月1日（月）～12月31日（月）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、中国料理「彩龍」にて、さまざまな調理法で仕上げた4種の蟹をお召し上がりいただける『蟹フェア』を、10月1日（月）～12月31日（月）で開催いたします。

上海、タラバ、ズワイ、ソフトシェルの4種の蟹をふんだんに使用した「蟹コース」は、旬の食材と蟹本来の甘みを味わえるズワイ蟹を合わせた前菜や、大ぶりの身で食べごたえのあるタラバ蟹肉をたっぷり使った上湯（シャンタン）仕立てのスープのほか、殻ごとフライしたパリパリとした食感とふわふわの身をお楽しみいただけるソフトシェルのスパイシー揚げや、千葉から届く新鮮な中国野菜を上海蟹の身とミソをつかったあんかけソースでお召しあがりいただくなど、4種の蟹を一度に味わえる贅沢な7品に、香港スイーツをセットにした蟹尽くしのコースです。

また、フェア期間中、アラカルトメニューとして、上海蟹のミソをたっぷりつけた芳醇な香りと凝縮された旨味を味わえる料理長イチオシのリゾットや、上海蟹のミソと豚肉のスープがギュッと詰まった小籠包もご堪能いただけます。さらに、11月限定で、中国では秋の風物詩として定番の上海蟹の姿蒸しをご提供いたします。時期によっては、ミソがたっぷり詰まったメスと、蟹肉と白子を味わえるオスの食べ比べもお楽しみいただけます。



蟹コースのイメージ

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T-045 411 1111 F-045 411 1343

URL：<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB：<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

TW：<https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram：<https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

## 【蟹フェアの概要】

- 期 間：2018年10月1日（月）～12月31日（月）
- 時 間：ランチ 月～金曜日 11:00～14:30（ラストオーダー）  
土・日曜日・祝日 11:00～15:30（ラストオーダー）  
ディナー 17:30～20:30（ラストオーダー）

■ 場 所：中国料理「彩龍」3F

■ 料 金：蟹フェアコース ¥11,000

<アラカルト>

上海蟹ミソ入り小龍包（1個） ¥330

上海蟹ミソ入りリゾット ¥2,860

上海蟹の姿蒸し ¥3,960 \*11月限定

タラバ蟹のクリーム卵白炒め キャビアのせ ¥3,960

タラバ蟹肉と万願寺唐辛子の炒め ¥3,200



タラバ蟹のクリーム卵白炒め  
キャビアのせのイメージ

### ■蟹フェアコースの内容

季節素材の盛り合せ前菜

蟹肉とトビッコのとろみスープ

季節の野菜とタラバ蟹肉の炒め

ソフトシェルクラブのガーリックスパイシー揚げ

中国野菜の上海蟹肉ソースあんかけ

\*追加¥2,600で上海蟹姿蒸しに変更可能（11月限定）

蟹爪の海老すり身包み 滋養蒸し

蟹肉、海鮮入り卵白炒飯

点心師おすすめ香港スイーツ



季節の野菜とタラバ蟹肉の炒めのイメージ



蟹のイメージ

### ■備考：

- ※記載のサービス料10%込表示料金に別途税金を加算いたします。
- ※仕入れの状況により、内容は予告なく変更になる場合があります。
- ※最新の情報は、ホテル公式 ホームページにてご案内しております。
- ※写真はイメージです。

## 【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 045-411-1188（10：00～19：00）

オンライン予約 [https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant\\_bar/sairyu/1810crabfair](https://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/sairyu/1810crabfair)