



Sheraton



2018年12月6日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」
 ～伝統的な香港の美食や洋食のエッセンスをプラスしたオリジナルメニューも～
 食の都・香港の最旬料理が勢揃い

「開心！香港フェア 2019」
 2019年1月7日（月）より開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、「開心！香港フェア 2019」と題し、中国料理「彩龍」において、鮑や伊勢海老などの海の幸を使用し、食の都・香港本場の味を再現したメニューや、洋食のエッセンスを加え彩龍風にアレンジしたオリジナルメニューなどを、2019年1月7日（月）～3月31日（日）の期間限定にてご提供いたします。

タイトルの「開心！」は広東語で楽しい、愉快、嬉しいなど Happy な気持ちをあらわす言葉です。香港の食卓はいつも賑やかで、食を楽しむ文化があり、会話や笑顔が自然に飛び交います。そんな本場の雰囲気を感じさせるような、香港の今を伝える最新料理の数々をご用意いたしました。

ランチでは、本場香港の点心師直伝の点心など計7品とアフタヌーンティーをセットにしてご提供いたします。ディナーでは、シグネチャーメニューの伊勢海老半身を豪華に使ったイーフォーメンなど、陶源酒家で人気の料理を彩龍風にアレンジしたコースでお楽しみいただけます。さらに、アラカルトメニューでは、香港の現地のメニューである土鍋御飯「煲仔飯」もご用意いたしました。

また期間中のキャンペーンとして横浜ベイシェラトンの公式 LINE アカウントにお友達登録をいただくと、キャセイパシフィック航空で行く日本ー香港往復航空券（ペア）があたるキャンペーンを開催します。

【開心！香港フェア 2019 の概要】

- 期間：2019年1月7日（月）～3月31日（日）
- 時間：ランチ 月～金 11:30～14:30（LO）／土日祝 11:30～15:30（LO）
ディナー17:30～20:30（LO）

■内容と料金：

ランチコース

- ・飲茶ランチ&香港アフタヌーンティー ¥5,000

ディナーコース

- ・開心！香港コース ¥8,800

アラカルト（ランチ、ディナー）

- ・黒毛和牛入りスワンパイ（2ヶ） ¥1,100
- ・香港 XO 醬海鮮熱鍋炒飯 ¥2,950
- ・自家製干し肉入り煲仔飯 ¥2,950
- ・ショートトリブの柔らか煮 タイムの香り ¥3,300
- ・干し鮑の土鍋煮込み ¥16,500



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: www.yokohamabay-sheraton.co.jp FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

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

■メニュー：

飲茶ランチ&香港アフタヌーンティー

蒸し、揚げ、焼きなど様々な調理法で仕上げた本場香港の点心師直伝の点心や、炒めライスクレープ、体を温める野菜やナツメなどを使った体の芯から温まる健康スープ、蒸しご飯やライスヌードルなど全7品をご用意いたしました。アフタヌーンティーでは、木製のチャイニーズスタンドに載せた6種類の香港スイーツをお楽しみいただけます。

- ・飲茶ワゴンよりお好みのセイロを一つ
- ・本日の蒸し点心二種 海老と広東白菜の蒸し餃子 アガリクス入り海鮮スープ餃子
- ・本日の健康こだわりスープ
- ・陶源酒家スペシャルティ シェフいち推しの大根餅 黒毛和牛入りスワンパイ
- ・ライスクレープのXO醬炒め
- ・お好みをおひとつお選びください
鶏肉のせ蒸飯（チェンファン）ジンジャーの香り
又は
香港焼き物のせ湯米线（スープライスヌードル）
- ・香港アフタヌーンティー

ほいさむ

開心！香港コース

陶源酒家で人気の料理を、彩龍風にアレンジしたコースです。表面は香ばしく中はジューシーな香港の焼物師直伝の窯焼き叉焼チャーシューから始まり、シグネチャーメニューの伊勢海老半身を豪華に使ったイーフーメン、熱々の鶏ダシをかけてお召し上がりいただく新鮮なミル貝のお刺身など、香港らしさを感じさせるメニューをそろえました。

- ・お食事前の一皿
- ・本場香港の焼き物
- ・国産伊勢海老とイーフーメン 香港スタイル
- ・ミル貝の鶏ダシ濃厚スープ仕立て
- ・本日の中国野菜 お好みの調理法で
- ・ショートトリブの柔らか煮 タイムの香り
- ・干し貝柱入り香ばし香港土鍋チャーハン
- ・中国美容漢方“桃の樹脂”と白きくらげパパイアのスイートスープ



アラカルト

- ・黒毛和牛入りスワンパイ（2ケ） ¥1,100

香港で人気の動物を模した点心。キューブ状にカットした黒毛和牛に塩、黒こしょうをきかせて炒めた餡を、丁寧な手作業で作ったパイ生地パイ生地に包んで、カラッと揚げたサクサクジューシーな一品です。



- ・香港XO醬海鮮熱鍋炒飯 あつなべ ¥2,950

鮑・蟹爪・旬の魚・ホタテ・海老が入った熱々の餡をシンプルな卵チャーハンチャーハンにかけて一品をアツアツの土鍋で提供します。



- ・自家製干し肉入り煲仔飯 ほーじゃいふあん（香港土鍋ご飯） ¥2,950

砂鍋と呼ばれる片手の土鍋にはつややかでアツアツのジャスミンライスと、旨味がギュッとつまった豚の干し肉、香港の焼物師直伝の窯焼き叉焼チャーシューを豪快に混ぜておこげと一緒に召しあがりいただきます。



・ショートトリブの柔らか煮 タイムの香り ¥3,300

トマト、パセリ、パクチー、ニンジン、玉ねぎなどから撰ったブイヨンにオイスターソースを合わせ、骨付きのショートトリブをじっくりと3時間以上をかけてほろほろになるまで煮込みました。

肉と野菜の旨味がしみ込んだソースと、付けあわせのカッペリーニと共にお召しあがりいただく、洋風アレンジの一品です。



・吉浜産干し鮑の土鍋煮込み 1人前 ¥16,500

上質なスープの味を含んだ三陸、吉浜産の干し鮑を1週間かけて戻し、濃厚な鶏だしのスープと一緒に煮込んだ、香港の陶源酒家で人気 NO. 1のメニューです。



【中国料理「彩龍」^{ほいさむ}開心！香港フェア 2019 LINE@友達登録キャンペーン
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズとお友達になって本場・香港へ行こう！】

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業 20 周年と公式ラインアカウントの開設を記念して、当ホテルの公式ラインアカウントと友達になると抽選で、キャセイパシフィック航空 日本ー香港往復エコノミークラス航空券（ペア）を1組にプレゼントいたします。（協賛：キャセイパシフィック航空）



彩龍シェフ 南 暢（みなみ のぶ）のご紹介

1978 年生まれ。茨城県出身。横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業と共に入社。中華の世界で 20 年の経験を積む。2016 年～2018 年、6 月～8 月に香港、荃灣（Tsuen Wan）にある「陶源酒家」（とうげんしゅか）で研修。



■備考（すべて共通）

※最新の情報はホテル公式ホームページにて案内しております。

※表示料金はサービス料10%込・別途税金を加算いたします。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更または盛り付け等が変わる場合があります。

※写真はすべてイメージです。

後援：香港政府観光局

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00～19:00)

オンライン予約 www.yokohamabay-sheraton.co.jp/event/hongkong2019