



2011年6月1日

**海鮮、黒毛和牛、蟹肉にこだわりのヘルシー麺
中国料理「彩龍」オリジナルの中華冷麺で
涼やかな夏を！**

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、食べて美味しい、見た目も鮮やかな、中国料理「彩龍」オリジナルの冷し中華、中華冷麺の販売を順次、開始いたします。今年は、「海鮮翡翠冷麺」「黒毛和牛冷麺」「蟹肉冷麺」の3種類です。当メニューは毎年恒例の夏季限定の人気メニュー。美しい彩りの盛り付けとボリューム感たっぷりの具材が特徴です。さらに今年は、麺にもこだわり、海鮮冷麺にはモロヘイヤ、黒毛和牛冷麺にはトマト、蟹肉冷麺にはコラーゲンを練り込んだシェフ自慢のオリジナル麺に、ボリューム感あふれるメイン素材と新鮮な夏野菜と共に食卓を彩ります。また、セットメニューには自慢の蒸し点心三種、ふかひれスープ、デザートもご用意しました。

6月1日より販売を開始する「黒毛和牛冷麺」には、横浜ベイシェラトンの東日本大震災復興支援プロジェクト「Project Love's (プロジェクト ラブズ)」の一環として、東北3県より取り寄せた高級黒毛和牛を使用しています。7月1日より販売を開始する、蟹肉冷麺は、ぷりっとした蟹足に、ジュンサイと白とびこのジュレをあしらった、すずやかな一品です。大振りなエビや帆立と夏野菜が美しい「海鮮翡翠冷麺」は既に販売中です。いずれも、女性を意識し、美と健康をテーマにしたヘルシーメニューに仕上がっており、7月31日までの限定メニューとなっています。むしむしとした暑さを吹き飛ばす横浜ベイシェラトンホテルの冷麺を是非、お試しください。



〔中国料理「彩龍」オリジナル中華冷麺「特製 海鮮翡翠冷麺セット」〕



Sheraton

中国料理「彩龍」オリジナル中華冷麺の概要

- 期間：2011年5月1日（日）～2011年7月31日（日）
- 時間：ランチ：11:30～14:30 (L.O.14:30) 土・日・祝～15:30 (L.O.15:30)
ディナー：17:30～22:00 (L.O.21:30) 土・日・祝～21:00 (L.O.20:30)
- 場所：横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」3F
- メニュー：冷麺ランチ ¥2,940 (税込) 冷麺セット ¥3,990 (税込)
 - ・ 小鉢
 - ・ 本日のふかひれスープ
 - ・ 冷麺

※記載の税込表示金額に、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

※セット販売のみとさせていただきます。（単品での販売はございません。）

※冷麺セットはランチタイムでも召し上がれます。

■ オリジナル冷麺メニュー：

- 5月1日より登場「特製 海鮮翡翠冷麺」
麺は「彩龍」料理長こだわりのモロヘイヤを練り込んだ翡翠麺。細麺で、涼やかな色合い、栄養価も高いヘルシーな冷麺に仕上げました。エビ、蟹、帆立の海鮮と共に香り豊かにじっくり深煎りした自家製ごまダレでお召し上がりいただきます。
- 6月1日より登場「特製 黒毛和牛冷麺」
麺は、トマトを練り込んだ平麺で、トマトの色と香味がお楽しみいただけます。東日本大震災復興支援プロジェクト「Project Love's」により、東北の高級黒毛和牛を使用、「彩龍」特製さっぱり香酢の醤油ダレでお召し上がりいただきます。
- 7月1日より登場「特製 蟹肉冷麺」
麺は、コラーゲンを練り込んだ平麺に、ぷりっとした蟹足とたっぷりの夏野菜が豪華な一品です。東南アジアの風を感じさせる香味野菜のきいた具沢山のオリエンタルソースでお召し上がりいただきます。

◆ご予約・お問合せ：045-411-1144 (中国料理 彩龍 直通)