



2011年8月19日

究極の中国料理を五感で味わう 「一夜限りの至高の晩餐」10月27日開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ内のレストラン、中国料理「彩龍」ではこのたび、10月27日（木）に高級食材をふんだんに使い、贅を尽くしたお料理を五感でご堪能いただく、「一夜限りの至高の晩餐」を開催いたします。中国料理「彩龍」は“食べてきれいになる、食べて健康になる”、をコンセプトにした香港スタイルの広東料理のレストランです。

今回の「一夜限りの至高の晩餐」では、ふだん、なかなか味わうことができない珍しい高級食材をふんだんに取り入れ、料理長 庄司一智が中国五大料理の域を超えて腕をふるいます。例えば、日本でも珍重されている高級魚「クエ」を使った“香港風姿蒸し”、富貴鶏（ふきどり）という北京料理に用いられる調理法で作った“極上イベリコ豚のハスの葉包み焼”、中国3大海の乾物を使用した、“吉浜産干し鮑と乾燥魚の浮袋とナマコの煮込み”など、まるで香港の大富豪の晩餐のような極上のメニューで、料理長自らもお客様をおもてなしいたします。

フカヒレ、伊勢海老、干貝柱、フォアグラなどのおなじみの高級食材もテーブルを華やかに彩り、香り・味わい・食感と、その美味しさは五感へと訴えかけます。

この上ない極上のメニューと、幽玄な調べを醸す中国胡弓の演奏と共に、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズならではの贅沢なひとときをお楽しみください。



【コースの一例：“吉浜産干し鮑と乾燥魚の浮袋とナマコの煮込み”】

【中国料理「彩龍」“一夜限りの至高の晚餐”の概要】

■ 日 時：2011年10月27日（木） 18：30～21：00（受付18：00～）

■ 料 金：お一人様 ¥18,000（税金・サービス料込）

■ 定 員：60名

■ 場 所：中国料理「彩龍」横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 3F

■ メニュー：

- ・ 特大毛鹿鮫の尾鰭姿（おびれすがた）煮込み
- ・ 極上イベリコ豚のハスの葉包み焼
- ・ 超高級魚クエの香港風姿蒸し
- ・ 吉浜産干し鮑と乾燥魚の浮袋とナマコの煮込み
他全7品

■ ご予約・お問合せ：045-411-1144（中国料理「彩龍」直通）10:30 - 22:00

※ 未就学児のお客様のご参加はご遠慮くださいますよう、お願い申し上げます。

- 料理長 庄司 一智プロフィール -

1969年神奈川県生まれ。88年横浜「聘珍楼」に入社し総料理長であった周富徳氏と出会う。「聘珍楼」、広東名菜「璃宮」で広東料理の修業を積み、その後京王プラザホテル「南園」へ。98年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業と同時に中国料理「彩龍」へ。副料理長を経て2007年に料理長に就任し、現在に至る。季節感を大切にしながら、お客様のニーズに合わせた料理づくりを心がけている。