



ありがとう15周年

thank you 15th anniversary



Sheraton

2013年8月7日

極上ふかひれ姿煮を丸ごと贅沢に！
中国料理「彩龍」ふかひれ姿煮あんかけ麺を新発売

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ内の中国料理「彩龍」では、ふかひれ姿煮を丸ごと使った「ふかひれ姿煮あんかけ麺」を、10月1日（火）から12月31日（火）までランチタイム限定で販売します。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を提供する中国料理レストランです。

「ふかひれ姿煮あんかけ麺」は、「清湯スープ」をベースにした醤油味のスープ麺に、オイスターベースの醤油で煮込んだふかひれ姿煮あんかけを豪快にトッピングした限定ランチメニューです。ヨシキリザメの、排翅と呼ばれる、扇の形を保った丸ごとの大振りなふかひれを厳選しました。清湯スープが引き出す、見た目も迫力のあるふかひれの旨味を存分に味わっていただけます。

本メニューは、秋野菜など旬の食材を使用した前菜盛合せの他、特製杏仁豆腐をつけたセットにてご提供します。ボリューム満点でコラーゲンたっぷりのふかひれ姿煮は、男性だけでなく女性にもお楽しみいただけます。美と健康を提唱する「彩龍」の秋の限定ランチメニューを是非ご堪能ください。



【ふかひれ姿煮あんかけ麺】

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズは、1998年に開業以来、おかげさまで今年で15周年を迎えます。これからも横浜の中心で真心のこもったおもてなしを追求してまいります。

【中国料理「彩龍」ふかひれ姿煮あんかけ麺の概要】

- 日 時：2013年10月1日（火）～12月31日(火) ランチタイム限定 11:30～14:30
 - 料 金：お一人様 ¥3,990（税込・サービス料別途）一日限定20食
 - 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
 - 内 容：前菜盛合せ、ふかひれ姿煮あんかけ麺、特製杏仁豆腐
- ※ 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。

<ご予約・お問合せ>

045-411-1144 (中国料理「彩龍」直通) 10:30～21:30

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 70 カ国 400 を超えるホテルで、人と人とのつながりを大切にしているシェラトン ホテル&リゾートは、60 億ドルを費やし全世界でリバイタルプログラムを完了、更に 50 億ドルを投じた 3 年に渡るグローバルでのブランド拡張を進行中です。シェラトンは、100 カ国で 1,134 のホテルを展開し、総従業員数 15 万 4 千人を有する、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc. 最大のホテルブランドです。スターウッドは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セントレジス(St. Regis)、ラグジュアリーコレクション(The Luxury Collection)、W、ウェスティン(Westin)、ルメリディアン(Le Méridien)、シェラトン(Sheraton)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Point by Sheraton)、そして最新のアロフト(Aloft)とエレメント(Element)を含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッドプリファードゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト（特典除外日）なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッドバケーションオーナーシップ(Starwood Vacation Ownership, Inc.)も所有しています。詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。