



ありがとう15周年
thank you 15th anniversary



Sheraton

2014年1月8日

こだわり食材の熱々あんかけで体の中から温める
中国料理「彩龍」の石焼チャーハン

‘海鮮’と‘和牛サーロイン’の2種類からお選び頂ける
贅沢なランチセットが登場

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、中国料理「彩龍」で、2014年1月6日（月）～3月31日（月）まで、冬季限定のオリジナル石焼チャーハンを販売します。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。

石焼チャーハンには、特製の炒飯を旬の食材を使ったオリジナルあんかけソースと共に、熱々の石焼鍋でお召し上がりいただき、中国料理「彩龍」の冬の人気メニューです。今年も「海鮮石焼チャーハン」と「和牛サーロイン石焼チャーハン」の2種類をご用意しました。6種類の前菜盛り合わせと、スープ、杏仁豆腐をお付けしたセットメニューで、ランチタイムにてご提供いたします。

「海鮮石焼チャーハン」には海老、帆立、
烏賊、鮑^{いか あわび}を、そして「和牛サーロイン石焼チャーハン」には和牛サーロインを、いずれも贅沢に使用し、季節の野菜とともに盛りつけました。

あんかけソースも、醤油ベースと塩ベースの2種類からお選び頂けます。「ハーブブレンドの醤油ソース」は、台湾と日本の2種類の醤油と魚醤^{ぎょしょう}をブレンドしたコクのあるソースに、薬膳効果が期待される香菜とレモングラスを加えました。「じっくり炒めた葱と生姜の塩味ソース」は身体を温める効果のある葱と生姜をじっくり炒め上湯^{しやんたん}スープで旨みを引き出した香り豊かなソースです。

食べてきれいになる、食べて健康になる、をコンセプトとした中華料理「彩龍」ならではの冬季期間限定メニュー、熱々あんかけ「石焼チャーハン」で、体を芯から温めてはいかがでしょうか。



【冬季期間限定メニュー 石焼チャーハン】

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周年を迎えました。
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」 石焼チャーハンの概要】

- 期間：2014年1月6日（月）～3月31日（月）
- 時間：ランチタイム限定：11:30～14:30 (L.O.14:30) / 土・日・祝 11:30～15:30 (L.O.15:30)
- 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】

石焼チャーハンセット ¥3,990（税込）

- ・ 石焼チャーハン
 - 種類：「海鮮」または「和牛サーロイン」
 - あんかけソース：「ハーブブレンドの醤油ソース」または「じっくり炒めた葱と生姜の塩味ソース」
- ・ 6種前菜盛合せ
- ・ スープ
- ・ 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。

※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。）

※ランチタイムのみご提供いたします。

【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カ国の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1,112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、シェラトン(Sheraton®)の他にセント 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®)、フォーポイント・バイ・シェラトン(Four Points® by Sheraton)、そして最新ブランドアロフト(Aloft®)とエレメント(ElementSM)を展開する、ホテル・リゾートおよびスターウッドパケーションオーナーシップ Inc.のオーナー/運営会社/フランチャイザーであり、またタイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営も手掛けています。詳細は www.starwoodhotels.com をご覧ください。