



2014年5月29日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」を改装
2014年7月4日（金）リニューアルオープン
新中国料理総料理長に
ちん けいめい
広東料理の陳 啓明が就任

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、2014年7月4日（金）中国料理「彩龍」をリニューアルオープンいたします。

中国料理「彩龍」は、1998年ホテル創業時より、横浜中華街と一線を画し、ゆったりとした空間で横浜ならではの中華の味を気軽に楽しめるレストランとして、横浜駅周辺のショッピング客や周辺オフィスのビジネス客を中心に、社交の場やハレの舞台に安らぎとくつろぎの時間を食事と共にご提供してまいりました。

この度、「より本格的な中国料理を提供したい」「横浜駅に來街する方々や、ホテル周辺で行動する方々が集まり、出会い、幸せをつなぐ場にしたい」との思いから、日本の広東料理界をリードする陳啓明を新中国料理総料理長に迎え、メニューおよび店内装飾を一新し、リニューアルオープンする運びとなりました。前職ではミシュランガイドで一つ星獲得に貢献された陳総料理長が創造する、伝統的かつ独創的な広東料理の数々をメニューに加え、本格中国広東料理の世界をご提供いたします。さらに店内では、最大50名収容の大型個室を新設し、幅広いパーティーニーズのご利用に対応いたします。



左：中国料理「彩龍」リニューアルイメージ



右：料理イメージ
（上：点心、下：マンゴープリン）



中国料理総料理長／中国料理「彩龍」(さいりゅう) 総料理長
陳 啓明 (ちんけいめい)

《ご挨拶》

お客様は本格的中国料理の味を求めていると思います。その期待にこたえるために鮮度の良さと素材の持ち味を最大限に引き出すことができる本格広東料理をご提供いたします。お客様の喜ぶ顔をイメージしながら料理と向き合っています。

《略歴》

1952年札幌市生まれ。3代続く料理家。高校卒業後、京王プラザホテルに入り、中国料理「南園」にて料理の道に入る。周富徳氏(故人)や現・赤坂離宮料理長、譚彦彬氏と共に勤め、20年の間に互り技術の研鑽を重ねる。1991年、新横浜プリンスホテル中国料理「胡弓」、1996年からはウェスティンホテル東京中国料理「龍天門」の料理長として腕を振るう。「ミシュランガイド東京」で2010年、2011年、2012年と連続で一つ星を獲得する。2014年5月横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ入社、中国料理総料理長に就任する。「食は広州にあり」。鮮度のいい、素材の持ち味を最大限に引き出す広東料理を極めて40余年、とことん素材を追求し、お客様の喜ぶ顔をイメージしながら料理と向き合うことを信条とし、多くのファンを獲得している。また、テレビや専門誌等で、調理指導や料理解説等でも活躍している。

《主な活動履歴》

2000年 旭屋出版「チャイニーズテーブル―食卓にワインの香りをのせて」著作
2006年 徳間書店「食楽」～史上最強の餃子巨匠の味を家庭で再現～に寄稿
2008年 料理王国社「料理王国」日本の中国料理100年史に寄稿
2009年 「ミシュランガイド東京2010」で一つ星を獲得
2009年 NHK「みんなの料理」に講師として出演
2009年 TBS「チューボーですよ！」出演
2010年 「ミシュランガイド東京2011」で一つ星を獲得
2011年 「ミシュランガイド東京2012」で一つ星を獲得
2014年 暮しの手帖社発行「暮しの手帖のとおきレシピ」～料理家陳啓明さんに聞く、料理の疑問～に寄稿

以上

【新メニューのご紹介】

陳 啓明総料理長のこだわりの“自慢の逸品”を新メニューでご提供いたします。

1. こだわりのスープ

広東料理に欠かせないスープ。「いいスープがあれば、余計なものはいらない」と言い切る陳総料理長が、自らこだわって選んだ素材に手間と時間をかけて作り上げています。金華ハムと鶏、豚のすね肉だけで撰った金色に輝くスープの王様、頂湯(ティントソ)スープ。雑味のないスープは調味料を足さなくても旨味がたっぷり詰まっています。「彩龍」のさまざまなメニューでこの滋味深い味わいをご堪能いただけます。



2. 専用窯で焼き上げる北京ダック

北京ダックは、味付けした鴨（アヒル）をまるごと焼き上げる、中国料理の代表的な料理です。北京ダックに使われる鴨は脂が多くのもっているほど美味しいとされます。鴨は中国でも美容と健康の食材とされ、ビタミンA、ビタミンB2、コラーゲン、カリウム、カルシウム、鉄分などが多く含まれています。また美肌効果があるとされ、脂質の代謝を促す働きもよく知られています。脂っぼいからと敬遠される方もいますが、鴨の脂分は人体に吸収されないという特性を持っています。「彩龍」が保有する北京ダック専用窯で焼き上げ、北京スタイルであるカオヤーピンという薄い皮に包む食べ方で提供します。今後は北京ダックフェアを予定し、お客様の目の前で豪華に丸まる一匹の北京ダックをお持ちいたしますので、その姿もご馳走のひとつ、テーブルに華を添えます。



3. 本格中国広東料理の王道メニュー

広東料理は、素材の旨味を生かした味付けのメニューが多く、日本でも最もなじみの深い中国料理で、豊富な食材を様々な調理法を駆使し、バリエーションに富んだメニューを生み出します。「彩龍」でも、殻付の大帆立貝や海老、うなぎなど、素材の収穫時期に合わせて新鮮なシーフードを用意し、巧みな調理法でお客様のお好みに合わせたメニューに仕上げご提供いたします。



4. 本場、香港の点心師直伝の飲茶でチャイニーズアフタヌーンティー

陳総料理長を中心に本場、香港の点心師直伝の飲茶を提供します。水曜日・木曜日の午後にチャイニーズアフタヌーンティーを開催。お重に詰められた点心の数々は、味はもとより、メニューの豊富さにも目を見張ることでしょう。中国茶もバラエティ豊かに取り揃えます。



5. 充実のスイーツメニュー

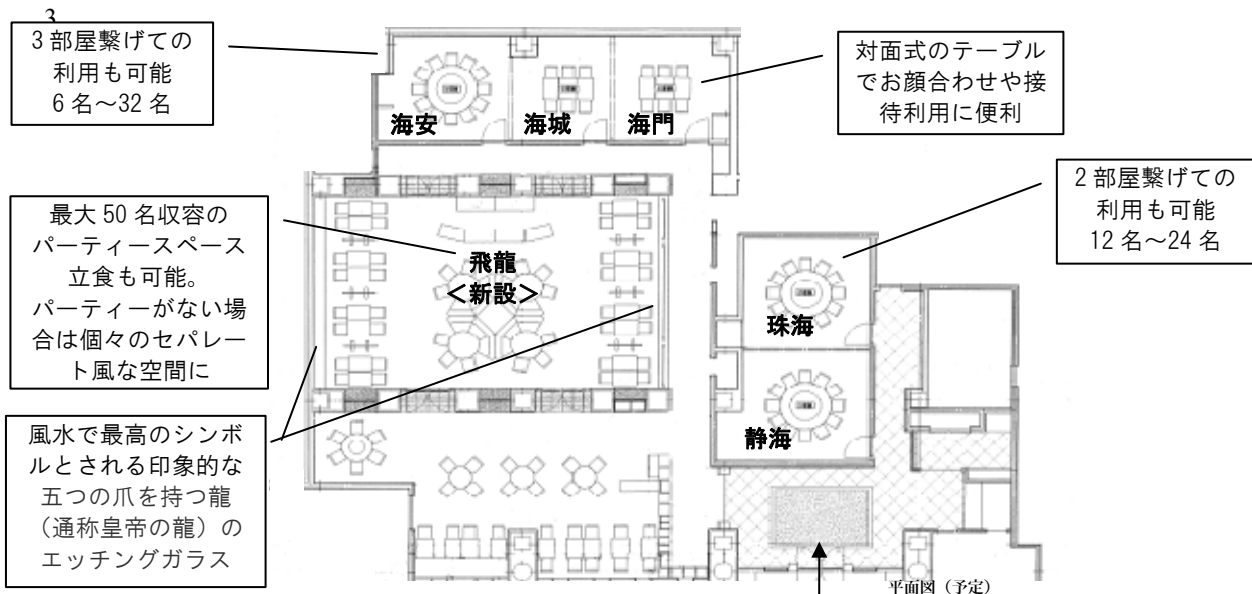
フレッシュマンゴーをふんだんに使い、マンゴーそのものの味を満喫できる「マンゴープリン」は金魚の姿で登場します。陳総料理長のシグネチャーメニューとしてファンも多く、マンゴーの味をしっかりと残しながらもさっぱりいただける一品です。その他、暑気払いやのどの渇きに効果があるとされる仙草ゼリーを、フルーツと黒蜜であしらった「仙草ゼリーとフルーツの黒蜜ソース」、ほんのりとコアントローが香るコクのあるマンゴーミルクに、歯ごたえが楽しめるタピオカとマンゴー、ライチ、グレープフルーツを入れた「グレープフルーツ入りタピオカのマンゴーミルク」、マンゴーシャーベットとマンゴーの果肉、ナタデココをグラスに入れて、豆乳入りの濃厚なマンゴーソースをたっぷりとかけた「マンゴーの香港風パフェ」など、バリエーションに富んだ中華スイーツをワゴンでサービスいたします。



【中国料理「彩龍」の概要】

- リニューアルオープン日： 2014年7月4日（金）
- 場所： 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 3F
- 営業時間： 11：30～21：00
ランチタイム 11：30～14：30（土・日・祝は15：30まで）
ディナータイム 17：30～21：00（日・祝は20：30まで）
- 総面積／席数：500㎡／140席（終日全席禁煙）
- 料金： ランチセット ¥3,300～、ディナーコースメニュー ¥9,900 他
- 個室： 新設「飛龍」（120㎡、50名様対応）含む 6室
※対応人数 6～50名様
※個室利用時の料金：ランチ ¥3,300（2時間）、ディナー ¥5,500（2時間）
※飛龍室料 ¥50,000（2時間）
※サービス料込・税金別途
※レストランウェディングとして利用可能
- お問合せ： 045-411-1144（直通） ご予約お問合せ時間：10:30～21:30
- ご予約： 045-411-1188（予約専用ダイヤル） 10:00～20:00（6/12（木）～）
- HP： http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/sairyu/

【中国料理「彩龍」平面図】



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 1,200 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。