



Sheraton

2014年12月2日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」で、
炎の料理人：李潤添×中国総料理長：陳啓明による、横浜香港中国料理の宴！
「冬の香港フェア」を開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの中国料理「彩龍（さいりゅう）」では、香港から炎の料理人：李潤添（りゆんていん）氏を招聘し、滋味深く温かい本場香港グルメをご提供する「冬の香港フェア」を、2015年1月13日（火）から2月28日（土）まで開催いたします。

李氏は、香港料理の真髄ともいわれる“鍋”の達人。勢いのよい火の中、大胆かつ繊細な鍋さばきで、素材に最適な火加減を加え最高の状態に仕上げる“炎の料理人”として、香港、東京の名店で活躍されてきました。在日中に、李氏と当ホテルの中国料理総料理長の陳啓明（ちんけいめい）が同じ職場で、当時ミシュランの一つ星獲得にも貢献した同僚だった縁で、今回の企画を実現することができました。

期間中、炎の料理人：李潤添と中国料理総料理長：陳啓明がコラボする選りすぐりの香港メニューをコース（ランチ、ディナーとも）でご提供したり、香港流の飲茶バイキングや、中国の春節をお祝いするディナーコースなど、香港のレストランさながらの楽しいサービスメニューをご用意いたします。さらに、1月20日（火）には、一夜限りの豪華ディナー「ガラディナー THE Hong-Kong」をお贈りいたします。

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、本格的な中国料理をご提供してまいりました。「香港フェア」では、李氏と陳総料理長が創り上げる本格的な香港流中国料理で、横浜に居ながらにして、香港のグルメツアーの気分をお楽しみいただけます。



李 潤添（りゆんていん）

1949年香港生まれ。
香港、東京の名店で鍋の達人として名を馳せる。1997年、ウェスティンホテル東京「龍天門」にて陳総料理長と出会う。
現在、香港在住。



陳 啓明（ちんけいめい）

1952年札幌市生まれ。
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。

※特別協賛：キャセイパシフィック航空、協賛：香港政府観光局

【「冬の香港フェア」概要】

本フェアでは、炎の料理人：李 潤添と中国料理総料理長：陳 啓明がコラボする選りすぐりの香港メニューをランチコースやディナーコースでご提供いたします。鍋を巧みに操る李氏と、素材の良さを生かしながら常に新しい味を創造する陳総料理長のコラボによって、旬の食材や貴重な食材が親しみやすく奥深い美味しさをご提供いたします。

※コースおよび企画によって、ご提供期間やメニュー内容などが異なります。

<ランチコース>

提供期間： 2015年1月13日（火）～2月28日（土）
提供時間： 11:30～14:30（土日祝 11:30～15:30）
料 金： ¥5,500（サービス料10%込、消費税は別途）
メニュー：
・焼き物入り 前菜の盛り合わせ
・海老団子入りすましスープ
・うなぎと腸詰めの炒め
・帆立・アサリと春雨の煮浸し
・豚肉の海老味噌炒め
・海鮮と卵のやわらか炒めのせ御飯
・本日のデザート



ランチコース（イメージ）

◎おすすめポイント：頂湯(ティントン)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、自ら手間暇かけて作り上げた頂湯スープ。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は、雑味がなく調味料を足さなくても旨味がたっぷり詰まっています。「海老団子入りすましスープ」の他、「帆立・アサリと春雨の煮浸し」などに使用し、口当たりさっぱりでコクのある味わいを醸し出します。

<ディナーコース>

提供期間： 2015年1月13日（火）～1月31日（土）
提供時間： 17:30～21:00（日祝 17:30～20:30）
料 金： ¥13,200（サービス料10%込、消費税は別途）
メニュー：
・酔っ払い海老
・吉浜産干し鮑の姿煮込み
・健康壺蒸しスープ
・本日の海鮮 お好きな調理法で。
・本日の旬の野菜炒め
・雪菜と鶏肉の炒め煮ビーフン
・焼きタピオカプリン



ディナーコース（イメージ）

◎おすすめポイント①：お客様が食材と調理法を選べるセミオーダーサービス

香港のレストランでは最もトレンドなセミオーダーサービス。食材は、神奈川県三浦半島でその日に獲れた新鮮魚介と、千葉県なかだい中臺農場で栽培している、芥蘭（カイラン）、芥菜（カラシナ）、広東白菜などの新鮮な中国野菜からお選びいただき、お客様のお好みの調理方法で、李氏と陳総料理長が腕によりをかけて調理いたします。お客様だけの一夜限りのスペシャルメニューをご提供いたします。



ディナーコース（食材イメージ）

◎おすすめポイント②：国産の高級“干し鮑（=乾鮑）”を使用

今回の「香港フェア」では、吉浜産（岩手県大船渡市）の干し鮑を使用。吉浜産の干し鮑は、東北地方太平洋岸で獲られる天然蝦夷あわびを原材料とし、江戸時代から続く伝統の「干し」技術を使った最高級品です。

<その他の特別企画>

【香港的ナイト飲茶バイキング】

香港を代表するグルメである本場さながらの飲茶を、お好きなだけ召し上がっていただけるオーダー式バイキングです。飲茶は、出来上がりを温かいうちにサービスするのがポイント。もちもち皮の蒸し点心、香ばしい大根もち、香港スイーツなど約 100 種類の手作り飲茶の中からオーダーいただいたメニューを作りたての状態でお客様のお席までお持ちします。お好きなメニューをご家族やグループでシェアしながら楽しくお召しあがりいただけます。

提供期間： 2015年2月1日（日）～2月15日（日）
提供時間： 17:30～21:00（日祝 17:30～20:30）
料 金： 大人 ¥6,480、子ども（6～12歳） ¥2,980
（サービス料 10%込、消費税は別途）



香港的ナイト飲茶バイキング（イメージ）

【ガラディナー「THE Hong-Kong」】

炎の料理人：李潤添と中国料理総料理長：陳啓明がお贈りする、一夜限りの豪華ガラディナー。厳選した旬の食材や、鮑・ナマコ・魚の浮き袋などの高級乾物を使用した絶品の料理を、香港スタイルでご提供いたします。

提供期日： 2015年1月20日（火）
提供時間： 18:30開場／19:00スタート
料 金： ¥18,000（サービス料 10%込、消費税込）
定 員： 50名様

主なメニュー：

- ・メイン…鮑、ナマコ、魚の浮き袋など、高級乾物を使用した煮込み料理
- ・富貴鶏のデクパージュ
- ・ミル貝のしゃぶしゃぶ
- ・お飲物（フリードリンク）…ワイン（赤白）、紹興酒、ソフトドリンクなど



ガラディナー
「THE Hong-Kong」
（イメージ）

【春節メニュー】

中国で最も大切な祝日“春節”（毎年、1月末～2月上旬の15日間）をお祝いするおめでたいメニューばかり揃えてご提供いたします。中国では、華やかなご馳走や賑やかな飾りつけで新年をお祝いします。中国の新年の食卓を飾る、餃子や餅などをアレンジし、お祝いムードたっぷりの創作メニューをご用意いたします。

提供期日： 2015年2月19日（木）～28日（土）
提供時間： 17:30～21:00（日祝 17:30～20:30）
料 金： ¥9,900（サービス料 10%込、消費税は別途）

主なメニュー：

- フヘイロンムン
・福喜龍門…焼き物入り前菜の盛り合わせ
龍の門（彩龍の入り口）をくぐると幸せが訪れる
- ボウボウコウヘン
・歩々高隆…干しナマコ入り酸味と辛味のスープ
一つ一つ位が上がっていく（出世する）ことを願う。
高級食材のナマコを食べられるほど出世することを意味する。
- チョウポウヘンオン
・竹報平安…海老と豆腐の衣笠茸包み 極上スープがけ
春節にはたくさんの魔除けの爆竹を鳴らし、福を呼び込み、
平和を感じるといわれる。
衣笠茸を竹に、海老と豆腐を平安に見立て、春節の行事を再現する。



春節メニュー（イメージ）

- ウオンカンマントン
 ・黄金満堂…有頭海老の漁師風炒め
 部屋中に宝物がいっぱいあることを意味する。
 黄金色に揚げた有頭海老が宝物をイメージ。
- サンイーホンヘン
 ・生意興隆…牛肉と揚げパンの炒め
 商売繁盛を意味する。
 ボリュームたっぷりに盛り付けることで商売繁盛を表現する。
- カーティントンロウ
 ・家庭同楽…水餃子
 家庭円満、家族全員幸せの意味。
 中国北方では、春節に家族全員で水餃子を作る風習がある。
- シーコオオンサウ
 ・五穀豊収…干し肉ともち米のセイロ蒸し 蓮の葉香り
 五穀豊穰の意味。
 肉の中にもち米をいっぱい詰め、五穀豊穰を表現する。
- ホンフティンイン
 ・幸福團圓…白玉入り杏仁汁粉
 幸せになり、人柄が丸くなることを意味する。

など

【陳総料理長と巡るグルメ食道プラン「Stay 横濱 in 香港 style」】

ミシュラン一つ星店出身の陳総料理長が同行する1泊2日のグルメツアーです。市場で新鮮な海鮮等を選び、横浜中華街を散策&ランチの後、横浜ベイシェラトンのお部屋にチェックインしていただきます。ディナーは、市場で選んだ食材を陳総料理長と調理方法を相談してメニューを決めていただき、「彩龍」でお召し上がりいただきます。ディナーの後は、最上階のラウンジで香港さながらの横浜の夜景を眺めながらカクテルタイムをお過ごしいただきます。翌朝は、「彩龍」にて総料理長特製香港式朝食をご用意いたします。中国料理「彩龍」の新しい楽しみ方を存分にご堪能ください。

提供期日： 2015年2月21日(土)・22日(日) *1泊2日のツアーです
 料 金： ¥50,000 (サービス料10%込、消費税込)
 内 容： 宿泊・食事(朝1回、昼1回、夜1回、香港スイーツ、カクテル1杯)
 定 員： 30名様

【中国料理「彩龍」の概要】

- 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)
- 個室： 6室
 ※対応人数 6~50名様
 ※個室室料：ランチ ¥3,300 (2時間)、ディナー ¥5,500 (2時間)
 「飛龍」 ¥50,000 (2時間)
 ※サービス料10%込・消費税別途
 ※レストランウエディングとしても利用可能
- お問合せ： 045-411-1144 (彩龍直通) 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
- HP： http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/sairyu/

※仕入の状況により、一部料理内容の変更、または内容・盛り付けなどが変わる場合がございます。

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。