



Sheraton

2012年12月6日

## “海鮮” “和牛サーロイン” にこだわりの熱々あんかけ 中国料理「彩龍」に、この冬も石焼チャーハンが登場

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズは、中国料理「彩龍」で、2013年1月7日（月）から、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。

石焼チャーハンは、特製の炒飯を、旬の食材を使った「彩龍」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く、中国料理「彩龍」の冬の人気メニューです。今年は「海鮮石焼チャーハン」「和牛サーロイン石焼チャーハン」の2種類をご用意。「海鮮」は、新鮮な海老、帆立、烏賊、鮑を、そして、「和牛サーロイン」は和牛サーロインを贅沢に、いずれも6種類の季節の野菜を使用しました。

「彩龍」オリジナルのあんかけソースは、醤油ベースの「ハーブブレンドの醤油ソース」と、塩ベースの「じっくり炒めた葱と生姜の塩味ソース」の2種類からお選びいただけます。「ハーブブレンドの醤油ソース」は、薬膳効果が期待される香菜とレモングラスを使い、台湾と日本の2種類の醤油に加え、魚醬でコクをつけました。「じっくり炒めた葱と生姜の塩味ソース」は、身体を温める効果がある葱と生姜をじっくり炒め、上湯スープで旨味を引き出しました。そしてさらに、お好みでもうひと味楽しみたい方に、トッピングとして「特製いくらのX.O 醬漬け」と「美と健康、烏骨鶏の温泉卵」をご用意しました。また、期間中は、上海蟹、ふかひれ、北海道産毛蟹を使った期間限定あんかけを順次提供します。

このメニューは4月26日（金）までの期間限定メニューで、ランチ、ディナーとともに、セットメニューでのご提供になります。美味しいだけでなく、健康をテーマにした中国料理「彩龍」の冬季限定「石焼チャーハン」で、寒い季節を温かく乗り越えませんか。



【海鮮石焼チャーハン あんかけ：ハーブブレンドの醤油ソース】

## 【中国料理「彩龍」 石焼チャーハンの概要】

- 期間：2013年1月7日（月）～4月26日（金）
- 時間： ランチ：11:30～14:30 (L.O.14:30) 土・日・祝 11:30～15:30 (L.O.15:30)  
ディナー：17:30～21:00 (L.O.) 日・祝 17:30～20:30(L.O.)
- 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

## 【ご予約・お問合せ】 045-411-1144 中国料理「彩龍」直通

### 【メニュー】

<b>石焼チャーハンランチ ¥2,940 (税込)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 小鉢</li><li>・ 本日のふかひれスープ</li><li>・ 石焼チャーハン</li></ul>	<b>石焼チャーハン セット ¥3,990 (税込)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 小鉢</li><li>・ 本日のふかひれスープ</li><li>・ 蒸し点心三種盛り合わせ</li><li>・ 石焼チャーハン</li><li>・ 杏仁豆腐</li></ul>
---	---

【あんかけソース】 2種類からお選びいただけます。

- ・ ハーブブレンドの醤油ソース：  
醤油ベースに薬膳効果が期待される香<sup>しゃんさい</sup>菜とレモングラスを使用しました。
- ・ じっくり炒めた葱と生姜の塩味ソース：  
葱と生姜をじっくり炒め、上<sup>しゃんたん</sup>湯スープで旨味を引き出しました。

【期間限定あんかけ】 期間中、プラス555円(税込)で、以下のあんかけをお選びいただけます。

- ・ 濃厚上海蟹のあんかけ：1月7日（月）～2月17日（日）
- ・ ふかひれのオイスターソースあんかけ：2月18日（月）～3月24日（日）
- ・ 北海道産毛蟹のあんかけ：3月25日（月）～4月26日（金）

### 【トッピング】

- ・ 美容と健康、烏骨鶏の温泉卵／555円(税込)
- ・ 特製いくらのX.O醬漬け／555円(税込)



【和牛サーロイン石焼チャーハン】



【海鮮石焼チャーハン セット】

- ※ 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。）
- ※ 石焼チャーハンランチはランチタイムのみ、セットはランチタイム、ディナータイム共にご提供いたします。

### 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(Element<sup>SM</sup>)を展開する、ホテル・リゾートおよびスターウッドバ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](http://www.starwoodhotels.com) をご覧ください。