



Sheraton

2015年12月17日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
中国料理「彩龍」 冬期限定 “あつたか新春メニュー”  
熱した土鍋で熱々のまま召し上がれる「<sup>あつなべ</sup>熱鍋チャーハン」  
と、旧正月を家族で祝う「春節コース」を販売

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズの中国料理「彩龍」では、冬期限定メニューとして2種類の「熱鍋チャーハン」と旧正月のお祝いに欠かせない「春節コース」をご提供いたします。

「熱鍋チャーハン」は、当レストランの新料理長：岩澤公継が発案した新メニューで、熱々のチャーハンを最後までおいしくお召し上がりいただけるよう、熱々に熱した土鍋でご提供いたします。大ぶりの魚介類と色とりどりの野菜をXO醬で炒めた餡を載せた「海鮮熱鍋チャーハン」と、国産の鰻と万願寺唐辛子をコクのあるブラックビーンズソースをからめた餡を載せた「鰻の熱鍋チャーハン」の2種類をご用意いたします。

また「春節コース」は、2016年2月8日に迎える中国の旧正月をお祝いするコース料理として、中国で幸せや健康を祈願する食材を使用した創作料理7品をご用意いたします。

「彩龍」は、大小6つの個室を備えた、ご家族やグループで会話を楽しみながらゆったりとお食事いただける本格的中国料理のレストランです。炎を操り素材を活かして旨味溢れるメニューを創造する本レストランならではのあたたかいメニューをお楽しみいただけます。



写真左：「熱鍋チャーハン」（イメージ）  
写真右：「春節コース」（イメージ）

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 t-045 411 1111 f-045 411 1343

URL：<http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp> FB：<https://www.facebook.com/YokohamaBaySheraton>

## 【「熱鍋チャーハン」の概要】

「熱鍋チャーハン」は、当レストランで人気の「彩龍特製チャーハン」に、“海鮮”と“鰻”の2種類の餡を載せて、熱々のまま鍋でご提供する新メニューです。チャーハン独特のパラパラ感も大切にしながら、旨味たっぷりの餡と絡めて、最後の一口まであたたかく召し上がっていただけるよう工夫いたしました。

- 提供期間： 2016年1月4日（月）～3月31日（木）
- 提供時間： 平日 11:00～14:30 / 土日祝 11:00～15:30
- 料 金： ¥2,860 （サービス料込、消費税別）

### 『海鮮熱鍋チャーハン』

大ぶりにカットした鮑・海老・帆立・カニ爪・白身魚と色とりどりの野菜に、XO 醤ベースのさっぱりとした餡をかけました。



### 『鰻の熱鍋チャーハン』

ふわふわに蒸しあげた国産鰻と万願寺唐辛子など旬の野菜を、ブラックビーンズを使ってコクのある餡に仕上げました。



## 【「春節コース」の概要】

中国で最も大切な祝日“春節”をお祝いするおめでたいメニューを取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付けで新年をお祝います。中国の新年の食卓を彩る、餃子や餅などアレンジし、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。

- 提供期間： 2016年1月12日（火）～2月29日（月）
- 提供時間： 17:30～20:30
- 料 金： ¥9,900 （サービス料込、消費税別）

《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と言われています。

ボウボウコウヘン  
『歩々高隆』 牛テールのトロミスープ

・・・一つ一つ位が上がっていく（出世する）ことを願うメニュー。

高級食材を食べられるほど出世することを意味します。

ザイロンクワンロイ  
『財源滾来』 鮑のオイスターソース煮 発財（藻）添え

・・・財産がわいてくることを意味する発財<sup>ハツファイ</sup>と食材の藻が同じ発音であることから、金運を表現しています。

ウオンカンマントン  
『黄金満堂』 旬の白身魚のスパイシー炒め

・・・部屋中に宝物がいっぱいあることを意味します。黄金色に揚げた有頭海老が宝物をイメージしています。

サンイーホンヘン

『**生意興隆**』 国産牛サーロインの黒胡椒炒め

・・・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しています。

シーココオンサウ

『**五穀豊収**』 貝柱と干し肉と海老入りチャーハン

・・・五穀豊穰の意味。肉の中にもち米をいっぱい詰め、五穀豊穰を表現しています。

ホンフティンイン

『**幸福團圓**』 白玉団子入り黒胡麻汁粉

・・・幸せになり、人柄が丸くなることを意味しています。

中国料理「彩龍」新料理長：岩澤 公継（いわさわ きみつぐ）のご紹介



1957年秋田県生まれ。

1974年、新宿京王プラザホテルにてキャリアをスタートさせ、広東料理の老舗、聘珍樓を経て広東料理「離皇」のオーナーシェフを務めた後、再び聘珍樓で料理長を歴任する。

2011年には中国料理の料理長としては稀有なソムリエ資格を取得。中国料理とワインのマリアージュを積極的に提唱する。

2014年、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ入社。中国料理特別顧問を務める陳啓明の料理の流れを汲みながら、中国料理「彩龍」の料理長として現在に至る。

【ご予約・お問合せ】

レストラン総合予約 TEL: 045-411-1188 (10:00~20:00)

中国料理「彩龍」 TEL: 045-411-1144 (10:30~21:00)

**シェラトンホテル&リゾートについて**

スターウッドホテル&リゾートワールドワイドの最大かつ最もグローバルなブランドとして、世界75カ国以上に430軒以上のホテルを擁するシェラトンホテル&リゾートは、旅は共有することにより素晴らしいものになるという信念に基づき、シェラトンクラブラウンジの他、新たに小皿料理のメニューもとり入れ、極上のワインや地ビールなどと共に楽しみいただける『ペアド』プログラムを通じて、お客様同士がつながることができる空間をご提供しています。また今年、シェラトンのグローバルな超一流ホテルとしての地位をさらに強化すべく、10のテーマからなるプラン「シェラトン 2020」が始まりました。シェラトンブランドでは、スターウッドが擁する他のブランドと同様、業界でも最も内容豊富なロイヤルティプログラムであるスターウッドプリファードゲスト (SPG®) プログラムがご利用いただけます。詳しい内容は [www.sheraton.com](http://www.sheraton.com) をご覧ください。シェラトンの最新情報は、ツイッターおよび Instagram では @sheratonhotels、フェイスブックは [facebook.com/Sheraton](https://facebook.com/Sheraton) で確認できます。