



Sheraton®

2016年11月16日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」

セッラー
「食啦！香港フェア 2017」2017年1月10日（火）より開催

「彩龍」ならではのアレンジを加えた最新広東料理を期間限定で！

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズでは、「食啦！香港フェア 2017」と題し、食の都・香港の味を再現し、鮑や伊勢海老など海の幸をふんだんに使用した最新広東料理を、中国料理「彩龍」において2017年1月10日（火）～3月31日（金）の期間限定にてご提供いたします。

「食啦」は広東語で「召しあがれ！」という意味。本フェアでは、同店の南暢シェフが、香港の高級料理店・陶源酒家で習得した本場の味に、オリジナルのアレンジを加えました。本場の味の要としてメニューの随所に使用している濃厚鶏だしスープは、鶏を丸ごと一羽強火で煮だし、一日一日作りたてのスープを当日のお料理に使用します。「彩龍」ならではの贅と技を尽くしたお料理を、アラカルトとコースからお好みの形式でお召し上がりいただけます。

また同期間、香港スイーツをbuffet形式でご提供する「香港式 ランチ&スイーツ プロモーション」を開催いたします。この季節に旬を迎える「あまおう」を使用したいちごのスイーツを含む、10種類以上の香港スイーツがランチとともに楽しみいただけます。

さらに、中国の旧正月をお祝いする「春節コース」を2017年1月10日（火）～2月28日（火）まで提供いたします。



飲茶ランチ



香港式 ランチ&スイーツ
プロモーション



濃厚鶏だしスープの仕込み



食啦！香港 シェフおすすめコース

後援：香港政府観光局

※写真はイメージです

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>

TW: <https://twitter.com/yokohamsheraton> Instagram: <https://www.instagram.com/sheraton yokohama/>

食啦！香港フェア 2017 の概要

【食啦！香港フェア シェフおすすめ料理】

本場香港の美味しさを再現した8種の広東料理を、アラカルトでお楽しみいただけます。

- 期 間 : 2017年1月10日(火)～3月31日(金)
- 時 間 : 【ランチタイム】 月～金曜日 11:00～14:30 (LO)
土・日曜日・祝日 11:00～15:30 (LO)
【ディナータイム】 17:30～20:30 (LO)
- 備 考 : 記載のサービス料10%込表示料金に、別途税金を加算いたします。



山海珍味極上スープ



吉浜産干し鮑の土鍋煮込み



香港式二種の食感酢豚



海老の卵白蒸し キャビア添え



本日の野菜 お好みの調理法にて



牛スペアリブの土鍋焼き



香港式卵白チャーハン



濃厚鶏だしスープ餃子

《メニュー内容》

・陶源自慢の8時間蒸しあげた山海珍味極上スープ 1人前 5,500円

鮑、ナマコ、魚の浮き袋、衣笠茸、豚のアキレス腱、花椎茸、ココの実など7～8種の山海の珍味を、上湯しゃんたんスープで蒸し上げた香り高いスープです。

・吉浜産干し鮑の土鍋煮込み 1人前 13,200円

上質なスープの味を含んだ吉浜産の干し鮑を1週間かけて戻し、濃厚な鶏だしのスープと一緒に煮込んだ、香港の陶源酒家で人気 NO. 1のメニューです。

・香港式二種の食感酢豚 2人前 2,200円

下味をつけた豚肉を、高温の油で揚げ、甘酢のタレを絡めました。中はジューシーで外はサクッと、また、甘酢の絡んでいるところと、いないところの全く異なる2種の食感をお楽しみいただけます。

・海老の卵白蒸し キャビア添え 1人前 1,650円

あっさりとした塩味の卵白蒸しに海老を乗せ、鶏だしのスープをかけます。
卵白蒸しのつるつとした食感と、スープの深い香りをお楽しみいただけます。

・本日の野菜 お好みの調理法にて 2人前 1,980円

契約農家から届いた新鮮野菜を使用し、調理法は“ニンニク炒め”“あっさり塩炒め”“鶏の濃厚スープ仕立て”の3種類からお選びいただけます。

・牛スペアリブの土鍋焼き ブラックペッパーの香り 2人前 2,860円

土鍋の蓋を開けた瞬間のジュージュウという音と、ブラックペッパーのスパイシーな香りが五感を刺激し、食欲をそそるおすすめの一品です。

・香港式卵白チャーハン 1人前 1,540円

香港で人気の卵白で炒める、あっさりとしたチャーハンです。干し貝柱の香ばしい香りや、エシャロットやネギのシャキシャキとした食感を、風味がさらに増すオリーブの塩漬けと一緒に召し上がりいただけます。

・濃厚鶏だしスープ餃子 1人前 990円

衣笠茸や干し貝柱の餃子をほぐしながら、コクのある濃厚な鶏だしのスープと一緒に召し上がりいただけます。

【食啦！香港フェア シェフおすすめコース】

最新の広東料理に「彩龍」ならではのアレンジを加えたコース料理です。

■ 期間 : 2017年1月10日(火)～3月31日(金)

■ 時間 : 【ランチタイム】 月～金曜日 11:00～14:30 (LO)
土・日曜日・祝日 11:00～15:30 (LO)
【ディナータイム】 17:30～20:30 (LO)

■ 料金 : ¥7,700 (サービス料込、税金別)



伊勢海老のイーフーメン 香港スタイル



鮑と鶏の香ばし土鍋チャーハン



小龍包と陶源蒸し点心

《メニュー内容》

・お食事前の一品

・本場香港の焼き物

チャーシュー、焼き鴨、皮つき豚バラ、豚トロより3種をお選びいただけます。

・伊勢海老のイーフォーメン 香港スタイル

麺を揚げて膨らませ、ボイルをし直すことで柔らかくなった塩味のイーフォー麺を、こってりと濃厚なスープで仕上げた伊勢海老と一緒に召し上がりいただける、南シェフおすすめの一品です。

・小籠包と陶源蒸し点心

蟹肉入りの小籠包と、トリュフ香る海鮮入りの蒸し点心です。

・海の幸入りコラーゲンスープ

タラバガニや香港の高級食材である魚の浮き袋が入った海鮮の風味が濃厚なスープです。

・本日の野菜 お好みの調理法にて

契約農家から届いた新鮮野菜を使用し、調理法は“ニンニク炒め”“あっさり塩炒め”“鶏の濃厚スープ仕立て”の3種類からお選びいただけます。

・鮑と鶏肉の香ばし土鍋チャーハン

鮑と鶏肉入りのチャーハンです。土鍋を開けた瞬間の香ばしい香りもお楽しみいただけます。

・シェフお任せ香港スイーツ

【香港式 ランチ&スイーツ プロモーション】

あつあつの点心やお料理を、特製飲茶ワゴンに乗せた人気の“彩ランチ”、または、本場香港の点心師直伝の点心を心行くまでお楽しみいただける“飲茶ランチ”に、こだわりの香港スイーツをbuffetスタイルでご提供いたします。スイーツは、杏仁豆腐・マンゴープリンといった香港スイーツの定番や、旬を迎える「あまおう」を使ったスイーツを、日替わりで約10種類ご用意いたします。

■ 期 間 : 2017年1月10日(火)～3月31日(金)

■ 時 間 : 【平日限定】11:00～14:30 (LO)

■ 料 金 : 彩ランチ ¥4,400 (サービス料込、税金別)
飲茶ランチ ¥5,000 (サービス料込、税金別)

■ 備 考 : 彩ランチ、飲茶ランチ以外のメニューをご注文のお客様は、プラス¥1,100で香港スイーツbuffetをご利用いただけます。



本日の健康スープ



チャーシューパイ



香港式ライスクレープ

《メニュー内容》

■飲茶ランチ

- ・香港焼き物前菜
- ・飲茶ワゴンよりお好みの点心（セイロ）を1つお選びください。
- ・本日の健康スープ
- ・チャーシューパイ
- ・香港式ライスクレープ
- ・陶源蒸し点心二種
- ・本日の麺飯 おかゆまたはライスヌードル
- ・シェフの気まぐれ香港スイーツ

香港スイーツbuffetメニュー：（一例）

・あまおうとマンゴー ジュレと一緒に

フレッシュなあまおうとマンゴー、ブルーベリーをツルツル食感のほんのり甘いジュレとご一緒にお召し上がりいただけます。



あまおうとマンゴー ジュレと一緒に

・いちごの点心

カスタード餡を包み、いちごに見立てた可愛い点心です。



いちごの点心

・あまおうと生クリームミニクレープ

いちごのさわやかな甘さと、カスタードクリームのハーモニーが堪らないミニクレープです。



あまおうのスイーツ春巻き

・あまおうのスイーツ春巻き

あまおうとカスタード餡を包み、パリッと揚げました。

・杏仁豆腐

杏子の種をすりおろし、香りと甘みを調合しました。口の中でとろける絶品の杏仁豆腐です。



杏仁豆腐

・マーラーカオ

上質な黒糖を使用した、見た目はふんわり、食感はしっとりとした中国風蒸しカステラです。

・小豆とココナッツのミルクプリン

ココナッツミルクに、陳皮（みかんの皮）をすりおろし、ほんのりとみかんの香りを纏わせた、優しい甘さのミルクプリンです。



マンゴープリン

・ジャスミンティーのクレームブリュレ

ジャスミンティーの茶葉を、牛乳と生クリームと共にセイロで蒸すところからお作りするジャスミンティーの香り高いブリュレです。

・マンゴープリン

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ます。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。

・ココナッツ団子

カスタード餡をもちもちの白玉粉で包み、ココナッツをまぶしました。もちもちの食感がクセになります。

・**桃饅頭**

カスタード餡を生地で包み、蒸しあがってから桃の形を作る、手間暇かけた一品です。



桃饅頭

・**ゴマ団子**

濃厚な胡麻が口いっぱいに広がる黒胡麻餡を包んで揚げた、彩龍定番の人気スイーツです。

・**エッグタルト**

パイ生地に濃厚なカスタードクリームを乗せた、香港・マカオで人気のスイーツ。上品な甘さでしっとりとした味わいです。



ひよこの焼き菓子

・**ひよこの焼き菓子**

可愛らしいひよこの中には、コクのある蓮の実餡が入っています。

春節コース概要

中国で最も大切な祝日である春節。期間中は街中が賑やかな装飾で彩られ、家々では華やかな御馳走でお祝いします。「彩龍」でも、縁起の良い創作メニューがお楽しみいただけるコースをご用意いたします。

1月29日には、料理長・岩澤公継の料理で春節を祝う一夜限りのガラディナーも開催いたします。

【ガラディナー 春節 2017】

■ 期間 : 2017年1月29日(日) 18:00受付/18:30スタート

■ 料金 : ¥18,000 (サービス料・税金込)

【春節コース】

■ 期間 : 2017年1月10日(火)～2月28日(火)

■ 時間 : 17:30～20:30 (LO)

■ 料金 : ¥9,900 (サービス料込、税金別)



春節コース イメージ

彩龍シェフ 南 暢 (みなみ のぶ) のご紹介

1978 年生まれ、茨城県出身。
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業とともに入社し、18 年の経験を積む。

2016 年 6 月-8 月の 3 カ月間、香港・荃湾^{ちゅんわん}の陶源酒家*にて研修。

年に 1 回は必ず香港へ出向き食べ歩くなど、本場の味の研究を続ける。



※陶源酒家

主に鮑、フカヒレ、ナマコなどの乾物や、新鮮な海鮮を使用した高品質な広東料理、香港飲茶を提供している、香港全土に展開する高級料理店。

【ご予約・お問合せ】

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

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国 メリーランド州ベセスダに本社をおき、110 か国以上に 5,700 以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の 30 のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート(Bulgari Hotels and Resorts®)」、「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ(The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、「セント レジス(St. Regis®)」、「W ホテル(W®)」、「エディション・ホテル(EDITION®)」、「JW マリオット(JW Marriott®)」、「ラグジュアリー コレクションホテル(The Luxury Collection®)」、「マリオット・ホテル(Marriott Hotels®)」、「ウェスティン(Westin®)」、「ルメリディアン(Le Méridien®)」、「ルネッサンス・ホテル(Renaissance® Hotels)」、「シェラトン(Sheraton®)」、「デルタ・ホテル・バイ・マリオット(Delta Hotels by MarriottSM)」、「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント(Marriott Executive Apartments®)」、「マリオット・パッケージクラブ(Marriott Vacation Club®)」、「オートグラフコレクション・ホテル(Autograph Collection® Hotels)」、「トリビュートポートフォリオ(Tribute Portfolio™)」、「デザインホテル(Design Hotels™)」、「ゲロード・ホテル(Gaylord Hotels®)」、「コートヤード(Courtyard®)」、「フォーポイント バイ シェラトン(Four Points® by Sheraton)」、「スプリングヒル・スイート(SpringHill Suites®)」、「フェアフィールド・イン & スイート(Fairfield Inn & Suites®)」、「レジデンス・イン(Residence Inn®)」、「タウンプレイス・スイート(TownePlace Suites®)」、「AC ホテル・バイ・マリオット(AC Hotels by Marriott®)」、「アロフト(Aloft®)」、「エレメント(Element®)」、「モクシー・ホテル(Moxy Hotels®)」、「プロテア・ホテル(Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオット リワード(ザ・リッツ・カールトン リワードを含む)」と「スターウッド プリファード ゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com およびツイッター(@MarriottIntl)をご覧ください。