



極上、究極の素材を贅沢に 「一夜限りの至高の晚餐」 10月24日(水)開催

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ内の中国料理「彩龍」では、昨年に引き続き、極上の素材に贅を尽くした中国料理コースをご堪能いただく「一夜限りの至高の晚餐」を開催します。中国料理「彩龍」は香港スタイルの広東料理の中国料理レストランです。

今回は、大変希少性の高い食材である沖縄県石垣島産の「セミエビ」と「オニダルマオコゼ」を直送し、新鮮なまま、調理します。伊勢海老より稀少であることから、別名「幻の美味」と言われている高級食材「セミエビ」を使った“烏骨鶏卵黄と蟹の内子^{うちこ}のセミエビ炒め”や、白身の膨らみがふんわりとしており、繊細な味が食通をうならす高級魚「オニダルマオコゼ」を使った“旬の茸とオニダルマオコゼのスパイシー揚げ炒め 巨峰のイペリコ巻き添え”など、中国料理「彩龍」料理長、庄司一智が中国五大料理の域を超えて腕を振ります。

そのほか全7品のコースには、中国料理の最高食材である「ふかひれ」「干し鮑」はもちろん、「紅参^{こうさん}」、「タツノオトシゴ」、「冬虫夏草^{とうちゅうかそう}」、「燕の巣」などの希少な生薬など、美味しさだけでなく栄養価も高く、「彩龍」が提唱する“食べてきれいになる、食べて健康になる”を具現化するメニューとなっています。

一夜限りの極上のメニュー、料理長の実演も含め、幽玄な調べを醸す中国二胡の演奏と共に、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズならではの贅沢なひとときをお楽しみください。

【写真：コースの一品：“生薬がたっぷり入った山海珍味(ふかひれ・干し鮑)の健康蒸しスープ”】



【中国料理「彩龍」“一夜限りの至高の晚餐”の概要】

- 日 時：2012年10月24日（水）18:30 ～ 21:00 （受付18:00～）
- 料 金：お一人様 ￥22,000（税込・サービス料別途）
- 定 員：60名
- 場 所：中国料理「彩龍」 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 3F
- メニュー：
 - ・ 生薬がたっぷり入った山海珍味（ふかひれ・干し鮑）の健康蒸しスープ
6年物の紅参、タツノオトシゴ、冬虫夏草などの稀少な生薬とふかひれ、干し鮑などの乾物を
2 日間かけて蒸し上げた、滋養強壮と免疫力を高める健康スープです。
 - ・ 旬の茸とオニダルマオコゼのスパイシー揚げ炒め 巨峰のイベリコ巻き添え
石垣島産・高級魚“オニダルマオコゼ”と、旬の茸4種のスパイシー揚げ炒め、巨峰のイベリ
コ巻き添えをお客様の前でおとりわけします。
 - ・ セミエビと烏骨鶏の黄身 蟹の内子の黄金炒め 蟹クリームの湯葉巻きと共に
伊勢海老よりも稀少な“幻のセミエビ”を石垣島から取り寄せ、栄養価の高い烏骨鶏の卵黄
を塩漬けにし、蟹の内子で炒めました。
 - ・ 他、世界最高級「青森県大間の9頭サイズ干し鮑のカッティング 極太ふかひれ添え」等全7品（予定）

■ ご予約・お問合せ： 045-411-1144 （中国料理「彩龍」直通）10:30 ～ 21:30

※メニュー名は変更になる場合があります

※未就学児のお客様のご参加はご遠慮くださいますよう、お願い申し上げます。

－ 料理長 庄司 一智プロフィール －

1969 年神奈川県生まれ。88 年横浜「聘珍楼」に入社し、総料理長であった周富徳氏と出会う。「聘珍楼」、広東名菜「璃宮」で広東料理の修業を積み、その後京王プラザホテル「南園」へ。98 年横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ開業と同時に中国料理「彩龍」へ。副料理長を経て2007 年に料理長に就任し、現在に至る。季節感を大切にしながら、お客様のニーズに合わせた料理づくりを心がけている。

シェラトン ホテル&リゾートについて

世界 75 カ国の 400 を超えるホテルでお客様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、およそ 100 カ国に 1112 のホテルやリゾートを運営し、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以外にも、セントレジス、ラグジュアリーコレクション、W、ウェスティン、ルメリディアン、フォーポイント・バイ・シェラトン、アロフト、そして最新ブランドエレメントを展開する、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。www.starwoodhotels.com