



Sheraton®

2017年12月6日

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 中国料理「彩龍」
香港直伝の黄金スープ・飲茶・スイーツなど、本場の味を再現！

セッター
「食啦！香港フェア 2018」
2018年1月9日（火）より開催

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 2018」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や香港の今を伝える最新広東料理を、中国料理「彩龍」において2018年1月9日（火）～3月31日（土）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2016年、2017年の2回香港に渡り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、ランチとディナー、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、平日のランチでは香港スイーツを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。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。



食啦！香港 飲茶ランチ



食啦！香港コース

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: www.yokohamabay-sheraton.co.jp FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

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

食啦！香港フェア 2018 の概要

【食啦！香港コース】

2017 年に香港で習得した地元で人気の料理をコース仕立てでご用意します。香港の焼物師から直伝の窯焼き叉焼は、表面は香ばしく中はジューシーに仕上げます。昨年のフェアでも好評をいただいた伊勢海老半身を豪華に使ったイーフーメンは健在。その他、陶源酒家で人気の、透き通ったもっちりした皮につつまれた野菜餡の香港式の点心と小龍包はアツアツの蒸籠で。白米に古代米を混ぜて作るチャーハンに南シェフが深圳（しんせん）で出会った一品。卵白を使ってあっさり仕上げます。スープ仕立てのデザートには、日本ではあまり知られてない食材、桃の樹脂を使用しています。中国では美容効果があると言われ「桃の花の涙」とも呼ばれる、桃の木から分泌された半透明の樹脂を水で戻してゼリーとして提供します。ココナッツミルクをベースに黒タピオカ、芋団子、かぼちゃ団子と共にお楽しみいただけます。

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

■料 金： ¥8,800

■内 容： ・お食事前一皿
・本場香港の焼き物
・伊勢海老とイーフーメン、香港スタイル
・小龍包と陶源蒸し点心
・燕の巣とカニ肉入り上湯とろみスープ
・お好みの新鮮野菜、濃厚鶏ダシ土鍋仕立てにて
・古代米と松の実入り香ばし卵白チャーハン
・冷製ココナッツスープ中国美茶漢方「桃の樹脂」入り



【香港式 ランチ&スイーツ プロモーション】（平日限定）

<飲茶ランチ>

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”。陶源酒家の十八番メニュー“スワンパイ”、“蝦腸（ライスクレープ）”や、身体のコから温まる健康スープなど全 8 品をご用意。平日のデザートは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。杏仁豆腐・マンゴープリンといった香港スイーツの定番から陶源酒家で人気のスイーツなどを日替わりで約 10 種類をご用意いたします。

■時 間： 11:00～14:30（LO）

■料 金： ¥5,000

■内 容： ・一口冷菜
・飲茶ワゴンよりお好みのセイロを 1 つ
・本日のこだわり健康スープ
・マンゴーと海鮮入り揚げ物と黒毛和牛入りスワンパイ
・キャビアのせ海老入りライスクレープ
・トリュフ香る饅頭と日替わり点心
・新鮮野菜のヘルシーヌードルまたは香港式焼き物のせご飯
・香港式スイーツbuffet(平日のみ)



<香港式スイーツブッフェメニュー>



・杏仁豆腐

杏子の種をすりおろして作る本格杏仁。アーモンドの香りとやさしい甘みが口の中でとろける絶品の杏仁豆腐です。

・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。

・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。

・ひとくちマンゴー餅

マンゴー果肉入りの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。食感がクセになります。

・タピオカミルクティー

香港、台湾で人気の紅茶拿鐵（ミルクティー）に黒タピオカが入ったドリンク感覚のスイーツです。

・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。

・タピオカ入りいちごミルク

香港デザートでは定番のココナッツミルクの風味がたまらないタピオカミルクに甘酸っぱいいちごの果肉を加えたかわいらしいピンク色のデザートです。

・白黒バジルタピオカゼリー

鮮果 QQ 酥、香港、台湾で人気のデザートです。フレッシュフルーツと共に黒タピオカ、ココナッツゼリー、と共に QQ（もちもち）の食感を楽しめます。いちごまたはマンゴーソースをかけて。

・うずまきカスタードまんじゅう

彩龍手作りのカスタードクリームに抹茶を入れた緑色の渦巻き柄に仕上げた包子（パオズ）です。

※その他温かいデザートもご用意します。

※スイーツは一例です。

■備考：

定番のランチメニュー“彩ランチ”（¥4,000）のデザートも平日はスイーツブッフェをご提供します。ランチタイムに飲茶ランチ、彩ランチ以外のメニューをご注文のお客様も、プラス¥1,200で香港式スイーツブッフェをご利用いただけます。

【食啦！香港フェア 2018 シェフおすすめ料理】

本場香港の美味しさを再現した7種の広東料理を、アラカルトでお楽しみいただけます。
また、ランチタイム限定でご提供するメニューを3種ご用意いたしました。

■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)

《メニュー内容》



・吉浜産干し鮑の土鍋煮込み 1人前 ¥14,300

上質なスープの味を含んだ三陸、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。



・黒毛和牛入りスワンパイ (2ケ) ¥1,100

香港で人気の動物を模した点心。キューブ状にカットした黒毛和牛を塩、黒こしょうをきかせて炒めた餡を、丁寧な手作業で作ったパイ生地包んで、カラッと揚げて仕上げます。サクサクジューシーな一品です。



・海のコラーゲンを麦芽紅鶏の濃厚スープで ¥6,600

丸鶏を約2羽、ガラも一緒に高温で約2時間煮詰めて濃厚な“鶏の濃厚スープ”を作ります。そこに身がしっとりとしてジューシーな長野、八ヶ岳で飼育される麦芽紅鶏（ばくがあかどり）を煮込んで仕上げます。骨からほろりと外れるほど柔らかい鶏肉の味わいと濃厚なスープの味をお楽しみください。（2-3人前）



・大海老のマヨネーズ和え 香港スタイル ¥3,300

卵白を使った軽い衣で仕上げた大エビ、マヨネーズソースの濃厚な味わい、衣の下に隠されたパイナップルの酸味、ぷりぷりの海老の甘さ。全てがマッチし衣のサクサクとした食感と共に楽しめます。

その他、「お好みの新鮮野菜、濃厚鶏ダシ土鍋仕立てにて」「古代米と松の実入り香ばし卵白チャーハン」、
「牛スペアリブの土鍋焼き ブラックペッパーの香り」をご用意します。

《ランチタイム限定メニュー内容》



・鶏肉と椎茸入り^{ぼーじゃいふあん} 煲仔飯(土鍋ご飯) ¥1,980

ボージャイフアンは日本でいうところのアツアツ土鍋ご飯。タイ米を使用した本場香港の味。鶏肉と椎茸のさっぱりした中でも深い味わいがお楽しみいただけます。



・和牛と鶏卵のせ^{ぼーじゃいふあん} 煲仔飯(土鍋ご飯) ¥2,420

和牛はひき肉とサーロインを使用し濃厚に仕上げました。さらに絶品のおこげと卵をからめると絶妙なバランスに。熱々で食べ応えのあるメニューです。



・XO 海鮮熱鍋チャーハン ¥2,950

鮑・蟹爪・旬魚・ホタテ・海老が入った熱々の餡をシンプルな卵チャーハンにかけた一品

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&タワーズ開業と共に入社。中華の世界で19年の経験を積む。2016年6月～8月に香港、荃灣 (Tsuen Wan) にある「陶源酒家」(とうげんしゅか) で研修。今年2017年6月に香港へ出向き改めて香港で人気の料理を会得した。



※とうげんしゅか陶源酒家

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。

■備考 (すべて共通)

※最新の情報はホテル公式ホームページにて案内しております。

※表示価格はサービス料10%込・別途税金を加算いたします。

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更または盛り付け等が変わる場合があります。

※写真はすべてイメージです。

【ご予約・お問合せ】

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

オンライン予約 www.yokohamabay-sheraton.co.jp/restaurant_bar/sairyu/

シェラトンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドであるシェラトンは、世界 70 の国と地域に 450 軒以上のホテルでお客様が旅を最大限に楽しむお手伝いをしています。革新的な体験、独自のデザイン、多角的なマーケティング、そしてサービスの強化などを今後も充実させ、ブランドの価値を高めてまいります。また、業界での受賞歴もあるロイヤリティ・プログラム、スターウッドプリファードゲスト®プログラムに参加しております。会員の皆様は、ご自身のアカウントをマリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン・リワード®を含む)と members.marriott.com よりリンクでき、エリートステータスのマッチングやポイント移行を無制限に行えます。詳しい情報は、www.sheraton.com、Facebook、または Twitter、Instagram にてご覧ください。

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、現在 124 の国と地域に、30 のブランド、6,100 軒以上のホテルを擁する企業です。ホテルの運営、フランチャイズ事業、バケーション・オーナーシップ・リゾートのライセンス事業を全世界で展開しています。また、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®」の運営を行っております。詳しい情報、ご予約は www.marriott.com を、最新の企業ニュースは www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebook、Twitter、Instagram (@MarriottIntl) でも情報発信しております。