

報道関係各位

**浦和ロイヤルパインズホテル 中国料理「彩湖」****中国料理長 費 成裕 (ひなるよし) が贈る  
冬の賞味会～中国4大乾物を極める～**

2017年2月10日(金)、11日(祝)

浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:小賀 与敬)18Fの中国料理「彩湖」では、2月10日(金)～11日(祝)の2日間、中国料理長 費 成裕(ひなるよし)が贈る「冬の賞味会」を開催いたします。

今回の賞味会では、中国4大乾物を一度に味わえる極上煮込みや今が旬のカワハギ、きんき、目の前で仕上げる活き才巻海老など、彩り鮮やかな食材を、料理長 費 成裕が、繊細かつ丁寧な調理法で仕上げた、見た目も楽しめる内容となっています。

前菜は、カワハギを2種類の調理法でお召し上がりいただきます。身を肝と柑橘系のポン酢で和えた“彩湖スタイル”のお造りとカワハギの身、肝、芝麻醬(チーマージャン)にパクチーで香りづけしたなめろうです。二品目は、中国4大乾物の吉浜産干し鮑・なまこ・ふかひれエンペラ・浮き袋を極上スープで長時間煮込んでご用意いたします。三品目は、お客さまの目の前で調理。活き才巻海老を紹興酒の入ったフタ付き容器に入れ、酔っぱらって、おとなしくなるまで漬け込んだあと、軽くゆであげ、特製香味醤油でお楽しみいただきます。四品目は、タイラギ貝の貝柱を塩味でレアに焼き上げ、彩り野菜を添えて仕上げました。最後のお料理は、下味をつけたきんきを唐揚げにし、骨まで食べられるようにカリッと揚げ、皮はサクサクパリパリ。淡白な身の部分たっぷりかかった甘酢の旨味が変わり絶品です。お食事は、ご飯に熱々で濃厚な旨味のふかひれあんをかけて、仕上げに卵黄を落とし仕上げてあります。はじめはそのまま、途中からは卵黄を和えてまろやかに、ふかひれの食感を2度楽しめるあんかけご飯です。デザートは、苺のジュレを添えた苺のクレープを苺のコンポートと共に楽しみいただける苺づくしで仕上げました。

中国4大乾物をおたのしみいただける2日限りの特別メニューをご堪能ください。



極上乾物の煮込み

**【「冬の賞味会～中国4大乾物を極める～」 開催概要】**

【期間】 2017年2月10日(金)、11日(祝)(予約制)

【会場】 中国料理「彩湖」(18F)

【時間】 17:30～20:30

【料金】 12,000円

\* 料金には、サービス料・税金が含まれております。

## ■メニュー:

グラスシャンパン

カワハギのお造り“彩湖スタイル”と中華風なめろう

極上乾物の煮込み(吉浜産干し鮑・なまこ・ふかひれエンペラ・浮き袋)

お客さまの目の前で仕上げる活けよっぱらい海老のボイル

たいらぎ貝の煎り焼き 彩り野菜とともに

きんきの姿揚げ 特製甘酢ソースかけ

ふかひれ あんかけご飯 とろとろ卵黄のせ

苺づくしのスペシャルデザート

※仕入れ状況等により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

## ◆中国料理「彩湖」料理長・費 成裕(ひなるよし)プロフィール

祖父は食材豊かな中国・揚州の出身で料理人。父も同じく料理人という代々料理人の家系で育つ。広東菜館「紅寶楼」、横浜中華街「菜香」等の名店で修業し、各地のホテル・レストランでの料理長を経て、2014年4月に中国料理「彩湖」料理長に就任。大切にしているのは、広東料理の神髄である医食同源。

「身体にやさしい滋味豊かな料理を心をこめてご提供してまいります。」



## ◆中国料理「彩湖」

浦和ロイヤルパインズホテル 18階に位置する中国料理のレストラン。

季節の食材を活かし、素材の持ち味を引き出すことで生まれる

広東料理の深い味わいを、高層階の眺望とともに心ゆくまで

お楽しみいただけます。テーブル席のほかに6名さまから40名さままで

ご利用いただける大小5つの個室をご用意し、お祝いやご家族での会食など

、幅広くご利用いただけます。



この報道資料に関するお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル

企画室 番場・村上・高木

e-mail [k-banbai@royalpines.co.jp](mailto:k-banbai@royalpines.co.jp) (番場)

TEL (048) 827-1181[直]/ FAX (048) 827-1115

お客さまからのお問合せは:

浦和ロイヤルパインズホテル

中極料理「彩湖」(18F) TEL. (048) 827-1164

<http://www.royalpines.co.jp/urawa/>