

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

**2018 春節賞味会**

2018年2月16日(金)、17日(土)

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16日(金)~17日(土)の2日間、中国料理長 費 成裕(ひなるよし)が贈る「2018 春節賞味会」を開催いたします。

今回の賞味会では、春節にちなんだおめでたい食材、成功や富と結びついている願いを掛ける料理を中心にお楽しみいただける内容となっております。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2日限りの特別メニューをご堪能ください。

**【「2018 春節賞味会」 開催概要】****【期間】** 2018年2月16日(金)、17日(土)(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・税金は、含まれておりません。

## ■メニュー:

### 特製焼き物盛り合わせ前菜

皮付きの豚バラ、チャーシュー、腸詰め、鴨、鳩の広東風焼き物盛り合わせ。

### ふかひれの姿煮 クコの実ソース 鮫肉、コラーゲン、准山(わいさん<乾燥山芋>)入りラビオリ添え

低カロリー高たんぱくの鮫肉とコラーゲン、風味の高い准山を詰めたヘルシーなラビオリを添えたふかひれの姿煮  
2種の海鮮料理 “発財好市”の願いを込めて

牡蠣、豚肉、椎茸、髪菜の蒸し煮とたらば蟹、大海老、野菜の紙包み揚げの2種の海鮮料理。

※広東語で乾物の牡蠣は、「蠔豉(ホウシー)」、これは、「好市(市況が良好)」と発音が同じ。

「髪菜」は「発財」と同じ読みの縁起物。

### 鱈の焼き物 紹興酒の酒粕風味

紹興酒の酒粕に軽く漬けて風味をのせた鱈の焼き物。

※縁起物の一つとして欠かせない魚料理。魚は中国語で「余」と同じ読みで、繁栄・繁盛を意味し、「年年有余」

(毎年お金が残るゆとりのある生活ができるようにと言う願いを込められています) = 「年年有魚」

### 彩湖風ローストビーフ

※肉の赤身は、紅は「鴻」と同じ読みで、「鴻運当头(幸運に恵まれる)」という願いが込められています。

### 春節を祝う餅入りつゆそば

※麺は細長い形状から、長寿の願いが込められ、お餅は、来る年がさらによい年であるようにという意味である「年高昇」の「年高」の読みが、年糕(ニエンカオ)という餅と同じで縁起物。年を重ねるごとに物事が高く上昇していくさまを表す言葉に、繁栄や出世の願いが込められています。

### 小豆入りココナッツプリン／パイアのパイ／ミルク春巻の盛り合わせ

春巻きをデザートにアレンジ。伝統的に春節の際に食べられるため春巻と名付けられています。

※揚げた春巻きは金の延べ棒のような色をしているので、富を願う食べ物とされています。

※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名様から40名様まで

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-banba@royalpines.co.jp](mailto:k-banba@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

中国料理「彩湖」(18F) TEL. (048) 827-1164

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