

2018年5月2日

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」**初夏のさっぱり新作メニュー
「五目涼麺」と「夏野菜たっぷりヘルシー涼麺」を
6月1日(金)より販売開始****2018年6月1日(金)～8月31日(金)**

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) 18階の中国料理「彩湖」では、「五目涼麺」と「夏野菜たっぷり涼麺」を6月1日(金)より8月31日(木)までの期間限定で販売いたします。

定番の「五目涼麺」は、海老、くらげ、チャーシューなど彩り鮮やかな8種の具材との相性が抜群で、開業以来伝統の味を守り続けるレシピを使用した“醤油だれ”と“胡麻だれ”をお好みでお選びいただけます。

また、「夏野菜たっぷり涼麺」は、特製のピリ辛だれを絡めた麺を卵黄が白い玉子を使った薄焼き玉子で包み込み、ゴーヤ、オクラ、ヤングコーン、ミニトマト、茄子などの夏野菜や紅芯大根を添えて仕上げました。

猛暑予報の今夏、季節ならではの美味しさをぜひお楽しみください。

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 (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>

【「五目涼麺」「夏野菜たっぷり涼麺涼麺」概要】
【期間】 2018年6月1日(金)～8月31日(木)

【会場】 中国料理「彩湖」(18F)

【時間】 【ランチ】 [平日] 11:30A.M.～2:30P.M.

[土・日曜日・祝日] 11:00A.M.～3:00P.M.

【ディナー】 [平日] 5:30P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

[土曜日] 5:00P.M.～9:00P.M.(L.O.8:30P.M.)

[日曜・祝日] 5:00P.M.～8:30P.M.(L.O.8:00P.M.)

【料金】 「五目涼麺」「夏野菜たっぷり涼麺」 各 1,800 円 ※サービス料・税金別


五目涼麺



夏野菜たっぷり涼麺

◆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、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。

