

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****初夏の賞味会****期間:2015年6月25日(木)~6月27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:繁治 英志)18階の中国料理「彩湖」では、6月25日(木)~6月27日(土)の3日間、中国料理長 費 成裕(ひなるよし)が贈る「初夏の賞味会」を開催いたします。

今回の賞味会では、料理長 費 成裕が作る、夏ならではの食材と趣向を凝らし、味わい豊かで体も喜ぶ美味満載のコースがお楽しみいただけます。

医食同源の考え方にに基づきご用意する一皿は「冬瓜のふかひれ詰め 蟹の彩り」で、「冬瓜」と「蟹」はともに体を冷やす効果があると言われ、夏の火照った体をやさしく癒してくれます。旬の魚介は鮑のほか、「鮮魚」として「すずき」が入荷予定。ロブスターはトロピカルフルーツとともに、冷やし担々麺は、辛味を効かせてさっぱりと、夏ならではの美味しさをお届けいたします。

ご予約は2名様から承り、6名様から40名様までご利用いただける個室もご利用いただけます。涼やかで和やかな初夏のひとつときを心ゆくまでお楽しみください。



初夏の賞味会(イメージ)

■日程 2015年6月25日(木)~6月27日(土)【予約制】**■時間** 17:30~20:30(ラストオーダー)**■料金** 1名様 ¥12,000
* サービス料(10%)・税金を加算させていただきます。
* ご予約は2名様より承ります。

■メニュー * 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。

- ・華やぐー皿 季節の前菜盛り合わせ
- ・冬瓜のふかひれ詰め 蟹の彩りで
- ・活け鮑と花にらの炒め
- ・鴨の丸焼き カットイングサービス 梅ジャムと色彩烤鴨餅で
- ・鮮魚の紹興酒漬け
- ・ロブスターの甘酢 トロピカルフルーツとともに
- ・冷やし担々麺 “初夏の賞味会スペシャル”
- ・スペシャルデザート盛り合わせ

◆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。



食事形式	営業時間
ランチ	【平日】11:30～14:30 【土・日・祝日】11:00～15:00
ディナー	【平日】17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30) 【土・日・祝日】17:00～21:00 (ラストオーダー 20:30 P.M.)

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 村上 真希子

E-mail m-murakami@royalpines.co.jp

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

TEL (048) 827-1181 (直通) / 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 18階

中国料理「彩湖」

TEL (048) 827-1164 (直通)