

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 「海鮮五目涼麺」と「豆乳坦々涼麺」を 5月8日より販売開始

2017年5月8日（月）～8月31日（木）

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、「海鮮五目涼麺」「豆乳坦々涼麺」を5月8日(月)より8月31日(木)まで、期間限定で販売いたします。



毎年ご好評をいただいている中国料理「彩湖」の涼麺。今年は、くらげ、いか、蟹、海老、帆立貝、いくらなどの海鮮を中心に10種類の具材と甘酸っぱい醤油だれが相性抜群の「海鮮五目涼麺」と、特製の辛みだれを豆乳でまろやかに仕上げ、パクチーなどの香味野菜の香りや、ほうれん草を練りこんだ翡翠麺の彩りが鮮やかな「豆乳坦々涼麺」の2種類をご用意いたしました。

暑い夏に向けて、季節ならではの美味しさをぜひお楽しみください。

【「海鮮五目涼麺」「豆乳坦々涼麺」 概要】
【期間】 2017年5月8日(月)～8月31日(金)まで

【会場】 中国料理「彩湖」(18F)

【時間】 平日 ランチ／11:30～14:30 デイナー／17:30～20:30
 土日祝 ランチ／11:00～15:00 デイナー／17:00～20:30

【料金】 海鮮五目涼麺 2,000円 / 豆乳坦々涼麺 1,600円
 ※サービス料・税金別


海鮮五目涼麺



豆乳坦々涼麺

◆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も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-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
 中国料理「彩湖」(18F) TEL (048) 827-1164
<http://www.royalpines.co.jp/urawa/>