

重慶飯店



2019 Summer June-August vol.39

June ~ August 2019

紹興酒とワインのプロが、心を込めたおもてなしを "OMOTENASHI" by our Wine Sommelier and Shao Xing Wine Experts



重慶飯店 店舗運営部 重慶茶樓 本店 支配人 重慶飯店 本館 支配人 重慶飯店 新館レストラン 支配人 重慶飯店 新館個室レストラン 支配人 重慶飯店 麻布貴賓館 支配人/ソムリエ 重慶飯店 麻布貴賓館 支配人/ソムリエ ローズホテル横浜 宴会/サービス部 支配人

年代ごとに異なる味が魅力の紹興酒
美味しいお酒は、料理をより引き立て、豊かなものしてくれます。重慶飯店では紹興酒の美味しさをお客様に伝え、お料理と一緒に楽しんでいただくために、紹興酒の専門知識が豊富な「中国酒熟練士」の資格を持つスタッフが在籍しています。「紹興酒は、浙江省の紹興市で造られているお酒です。熟成期間によって味わいはそれぞれですが、新館では3～5年、8年、10年、15年、さらに20年から50年まで幅広くご用意しています」とは、新館個室レストランの工藤誠支配人です。「どんな中華料理にも合うお酒は、やはり紹興酒ですね。お料理と一緒に気軽に楽しむなら3～5年もの、8～10年ものはまろやかな甘さがあり、紹興酒そのものの味をご堪能いただけます。20年以上のものは、お祝いの席などで、記念としてオーダーされること多いですね。」
また、季節やお料理に合わせて常温、ロック、熱燗、ソーダ割りなど、飲み方も好みのスタイルでご提案しています。

お好みのワインを予算に合わせて
重慶飯店で、紹興酒とともに力を入れているのがワインです。麻布貴賓館は、四川料理とワインのマリアージュをお楽しみいただけるレストラン。常時40種ほどのワインを取り揃えています。30年以上にわたる紹興酒造りをして、熟練した女性名手が手がけた18年もの、熟成されたバランスのいい味わいが特徴の逸品です。美しいボトルはテーブルを華やかにしますし、会話も弾みますね」と工藤誠支配人。大切な方々のお食事会に、特別な紹興酒で乾杯してはいかがでしょうか。

限定60本のスペシャルな紹興酒
60周年を迎えた重慶飯店では、記念企画として、希少価値の高い紹興酒「陳年紹興貴酒18年壺」を限定で60本ご用意しました。工藤誠支配人が今回、紹興の蔵元まで赴き、直接買い付けました。30年以上にわたる紹興酒造りをして、熟練した女性名手が手がけた18年もの、熟成されたバランスのいい味わいが特徴の逸品です。美しいボトルはテーブルを華やかにしますし、会話も弾みますね」と工藤誠支配人。大切な方々のお食事会に、特別な紹興酒で乾杯してはいかがでしょうか。



中国酒の魅力を伝える「中国酒熟練士」

「陳年紹興貴酒18年壺」

中国で数少ない「黄酒評委」(ファンチュウヒョウイ)中国全土から出品される品質の高い酒を評価する職位)である王雅云(オウガウウン)が作り上げた希少価値の高い18年もの紹興酒。創業60周年を記念して現地から買付た逸品を、ぜひこの機会にご堪能ください。

¥16,200 (税・送料込) ※壺(500ml)

夏野菜たっぷり 冷しゃぶの麻辣涼麺

黒毛和牛の冷しゃぶと、彩り夏野菜をふんだんに使用した一品。自家製火鍋醬で様々な香辛料の香り、ピリッと辛いタレが絶品。後を引く美味しさです。

Chilled Shabu Shabu Beef Noodle with Summer Vegetable & Mah Lah Dressing
Wagyu-Beef shabu-shabu, fresh vegetables, crisp-fried pumpkin, egg-plant and siu-mai skin is combined with a sauce using the spicy Mah Lah sauce for our spicy hot pots.

■重慶飯店 本館 Chungking Honkan
tel.045-641-8288
◎横浜市山下町164
◎11:30~15:30 (L)14:30 / 17:30~22:00 (L)21:00
※土日祝は11:30~22:00 (L)21:00



¥2,000 (税・送料込)



¥1,800 (税・送料込)

牛スネ肉と季節野菜の酸辣涼麺

柔らかい牛肉と彩り豊かな夏野菜に、唐辛子や黒胡椒の効いたピリ辛の酸辣ソースをかけて、夏にぴったりのやや辛めの冷やし麺です。珍しいクラゲやシアアスパラの樹ごとえもお楽しみください。

Chilled Beef Shank Noodle with Summer Vegetable with Spiced Vinegar Dressing
Soft beef and summer vegetables is topped with spicy hot and sour sauce giving hint of chili and black pepper completes this dish. The chilled noodle features jellyfish and sea asparagus, a texture that you cannot miss!

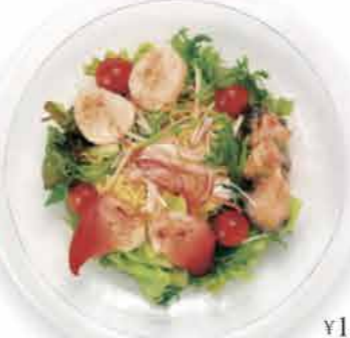
■重慶飯店 新館レストラン1階 Chungking Rose Hotel Shinkan 1st Floor
tel.045-681-6885
◎横浜市中区山下町77 ローズホテル横浜内1階
◎11:30~23:00 (L)22:00
※火曜日14:00~16:30迄オーダーストップ

鮑・ホッキ貝・帆立入りの四川風冷麺

ホタテとホッキ貝、鮑はシンプルに着で、サラダ感覚の生野菜と一緒に、ピリ辛の麻辣ソースをかけていただきます。三種の貝の上品な味わいと食感が堪能できる、贅沢な冷麺をどうぞ。

Chilled Assorted Shell Fish Noodle with Szechwan Dressing
Large scallop, surf clam and abalone are boiled and served with fresh vegetable salad over noodle. The noodle are topped with spicy Mah Lah sauce which adds a distinct flavour to this dish.

■重慶飯店 麻布貴賓館 Chungking Azabu Pavilion
tel.03-5771-3680
◎東京都港区西麻布3-2-34 西麻布ヒルズ1階
◎11:30~15:00 (L)14:00 / 17:30~22:30 (L)21:00 ※ディナータイム水〜金 L.O. 22:30 / クローズ23:30 / ディナーコースは(L)22:00



¥1,800 (税・送料込)



¥1,750 (税・送料込)

サラダ風冷麺

定番の人気メニュー、チャーシュー、蒸し鶏、水菜とコリコリの食感のクラゲに、お酢と生薑をきかせた醤油ベースのタレをかけて、サラダ感覚でいただけるヘルシーな麺です。

Chilled Noodle with Steamed Chicken & Roast Pork with Salad Sauce
Healthy noodle with BBQ pork, steamed chicken, mustard green and jellyfish, in a soy sauce based sauce with vinegar and ginger essence.

■重慶飯店 名古屋店 Chungking Nagoya Matsuzakaya
tel.052-264-3827
◎名古屋市中区栄3-16-1 松屋名古屋本店本館10階
◎11:00~15:00 (L)14:00 / 17:00~22:00 (L)20:30
※土日祝は11:00~22:00 (L)20:30

千屋牛のXO醬まぜそば

岡山産ブランド牛をひき肉にして、甜麺醬で炒めて甘みと辛味を出しました。仕上げはカシューナッツと旨味が凝縮した特製XO醬。深みのある濃厚な味に、とろりと温泉卵を混ぜて、召し上がり。

XO Sauce Mixed Soba Noodle with Chiga Beef
Okayama Prefecture "Chiga-Gyu" beef is minced and cooked with Sweet Bean Sauce combined with cashew and a special XO Sauce. Enjoy the rich flavour of the noodle that is topped with a soft-boiled egg.

■重慶飯店 岡山店 Chungking Okayama Hotel Granvia
tel.086-231-8307
◎岡山市北区駅元町1-5 ホテルグランヴィア岡山2階
◎11:30~14:30 (L)14:00 / 17:00~22:00 (L)21:00



¥1,800 (税・送料込)



¥1,200 (税・送料込)

海鮮涼麺

ホタテ、ズワイガニ、エビとボリューミーを飽き厭、タレは酸味のある醤油ベースで、ごま油を効かせました。海鮮の旨味にごま油の風味が絡み、さらばりした中にもコクがある味に仕上げました。

Chilled Noodle with Seafood Treasures
Chilled noodle are topped with scallop, snow crab, shrimp and skinned cooked egg and combined with sauce that is made with soy sauce and sesame oil. Not only refreshing but with full abundant flavours.

■重慶茶樓 横浜中華街本店 Chungking Dim Sum House Yokohama Chinatown
tel.045-681-0807
◎横浜市中区山下町185
◎月〜木 11:00~21:00 (L)20:00
金〜日・祝日 11:00~21:50 (L)20:50

黒ゴマ麺と蒸鶏・チャーシューの涼麺

黒ゴマを練りこんだ麺の上に、蒸鶏とチャーシュー、シャキシャキの豆もやしをたっぷりのせました。タレはラー油と豆板醤入りのゴマ風味。濃厚なゴマの香りが食欲をそそる一品をご賞味ください。

Chilled Black Sesame Noodle with Steamed Chicken and Roast Pork
Black Sesame Noodle are topped with Steamed Chicken, BBQ Roast Pork and Bean Sprouts. Sesame Essence Sauce has a hint of Chili Oil and Spicy Doubanjiang Sauce.

■重慶厨房 シェル桜木町店 Chungking Casual Kitchen @ICAL Sakuragicho
tel.045-228-9361
◎横浜市中区桜木町1-1 シェル桜木町
◎11:00~23:00 (L)22:00



¥850 (税・送料込)



¥900 (税・送料込)

冷やし担担麺

四川本場の担担麺を再現した一品。黒酢や香辛料を効かせたさっぱりした醤油ダレの上に、麺と甘味噌で炒めたひき肉をのせました。香ばしいナッツとラー油をかけて、食感と辛味を引き出します。

Chilled Soupsless Dan Dan Noodle
Sweet and sour soy based sauce is combined with black vinegar and sweet miso flavoured minced meat. Fragrant nuts and chill oil complete the dish with added texture and flavour.

■重慶厨房 イオンモール幕張店 Chungking Casual Kitchen @AEON Makuhari
tel.043-306-7410
◎千葉市美浜区豊砂1-1
イオンモール幕張新都心グラウンドモール3階
◎10:00~22:00 (L)21:30

■重慶飯店 横浜貴賓館 Chungking Yokohama Pavilion
tel.045-641-8288
◎横浜市中区山下町164

■重慶飯店 麻布貴賓館 Chungking Azabu Pavilion
tel.03-5771-3680
◎東京都港区西麻布3-2-34 西麻布ヒルズ1階

■重慶飯店 本館 Chungking Honkan
tel.045-641-8288
◎横浜市中区山下町164

■重慶飯店 新館レストラン1階 Chungking Rose Hotel Shinkan 1st Floor
tel.045-681-6885
◎横浜市中区山下町77 ローズホテル横浜内1階

■重慶飯店 名古屋店 Chungking Nagoya Matsuzakaya
tel.052-264-3827
◎名古屋市中区栄3-16-1 松屋名古屋本店本館10階

■重慶飯店 岡山店 Chungking Okayama Hotel Granvia
tel.086-231-8307
◎岡山市北区駅元町1-5 ホテルグランヴィア岡山2階

■重慶茶樓 横浜中華街本店 Chungking Dim Sum House Yokohama Chinatown
tel.045-681-0807
■重慶厨房 シェル桜木町店 Chungking Casual Kitchen @ICAL Sakuragicho
tel.045-228-9361
■重慶厨房 イオンモール幕張店 Chungking Casual Kitchen @AEON Makuhari
tel.043-306-7410
■重慶飯店 GIFT&DELI シェル桜木町店 tel.045-228-9861
■重慶飯店 GIFT&DELI コドモ室町2店 tel.03-6262-3130
■重慶飯店 GIFT&DELI タカシマヤフードメゾン岡山店 tel.086-221-3918

Chungking Dim Sum Summer Gift On-Line
おすすめギフトセット〈点心セット8種みなと町〉
重慶飯店で人気の点心が揃ったギフトです。ギフトにぴったりな点心アラカルトを大切な方への贈り物にどうぞ。
¥5,400 (税込)
【商品コード】1413802
【賞味期限】冷凍180日
■重慶飯店 オンラインショップ
お電話のご注文
☎0120-744-338 (受付10:00~17:00) ☎0120-744-339
インターネットからのご注文 http://e-shop.jukeihanten.com
■重慶飯店各売店でも販売しております。

ROSE STYLE

ROSE HOTEL YOKOHAMA & CHUNGKING RESTAURANTS SEASONAL INFORMATION

June - August 2019

中華街唯一のプールで、極上のサマータイム

Serene Hideaway Treat at Yokohama's One & Only Roof Top Pool

#ROSEBEACHCLUB



満足サマープールプラン

ホテル屋上にあるプールをご利用いただける、お得な宿泊プランです。様は中華街の喧騒を忘れて、太陽の下でのんびりリゾート気分。今年は7、8月の日、月、火は20:00までのナイトプール営業もご紹介します。夜はレストランで本格的な四川料理を。ローズホテル横浜ならではの充実のプランです。ご家族で、カップルで、中華街で夏休みを過ごしてみませんか。

2019.7.1(月)~9.8(日) ルームチャージ(2名様1室ご利用料金)スタンダードツイン/平日お一人様 ¥1,000(素泊まり) ※7.25までと8.26以降はお一人様 ¥2,000引 ※11:00よりチェックインOK。(チェックアウトは翌11:00までとなります。) ※ホテル内レストランご利用券をお一人様 ¥2,000分プレゼント

日帰りサマープールプラン

室料、プール利用、レストラン利用券(お一人様 ¥1,000分)がセットになった、お得な日帰りプランです。ご利用時間はホテルの部屋が使える、ゆっくりお寛ぎいただけます。

2019.7.1(月)~9.8(日) スタンダードツイン一室/お一人様 ¥6,000 ※ご利用時間11:00~16:00 ※7.25までと8.26以降はお一人様 ¥1,000円引



親子で中華街クイズラリー

横浜中華街の歴史巡りや街歩きを親子で楽しくクイズラリーでお楽しみください。※抽選で宿泊券などが当たる景品もご用意しております。

2019.7.26(金)~8.31(土)



宿泊 Rooms & Suites
ご予約・お問い合わせ
【平日予約】
tel.045-681-2994

60周年記念企画「エビチリフェア」



重慶飯店の人気メニューを多彩な創作料理でご提供する「麻婆豆腐フェア」に続く、第2弾です。定番の「大海老のチリソース」をはじめ、創作料理4品を加えた全6品。「カボチャのチリソース」や「エビチリ焼売」など、あっと驚く美味しさをお楽しみください。

2019.7.1(月)~8.31(土)
11:30~23:00(土)22:00
※火曜日は14:00~16:30までオーダーストップ



重慶飯店新館1階料理長 胡家坤
Chef Hu Jia Kun



Chungking 60th Anniversary Special Varietal "Chili Prawn" Fair

The second round of Chungking Szechwan Chinese Restaurants 60th anniversary fair features "Chili Prawn". Six different styles can be tasted including: Mandarin Chili Prawn with Pumpkin and Steamed Chili Prawn Siu-Mai Dumpling.

重慶飯店 新館1階レストラン
Chungking Chinese Szechwan Restaurant S1101-1F
ご予約・お問い合わせ
【重慶飯店新館予約課】
tel.045-681-6885

ハートランド生ビールフェア



ハートランドビールが楽しめる人気フェアを今年も開催。生ハムやタンダーチキン、本日のオードブル、ソーセージ盛り合わせなど、美味しい料理とともに、ハートランドビールを飲み放題お楽しみ下さい。

2019.6.1(土)~8.31(土)
お一人様 ¥5,000/2名様~
17:30~22:00(最終入店20:30)



プラスリー ミリールフォーレ 料理長 長谷川美典
Chef Yoshinori Hasegawa

同時開催「フラッシュ&サンデーフェア」
14:00~22:00(土)21:30 各 ¥1,188



KIRIN Heartland Beer Free-Flow Fair

The summer has come for our annual Beer Fair at Brasserie Milly La Foret. Drink unlimited beers with a menu that goes perfect with beer including cured ham, tandoori chicken, assorted sausages and more!



プラスリー ミリールフォーレ
Brasserie Milly La Foret
ご予約・お問い合わせ
【プラスリー ミリールフォーレ】
tel.045-681-2916

涼風美麗コース



旬食材を使い夏らしいメニューが揃った全8品コースです。「干し貝柱とじゅんさい入りフカヒレスープ」「スズキの揚げにんにく蒸し」など、辛味を抑えた料理をバランスよくご用意。個室でゆっくりと、お子様連れやご家族揃ってのお食事はいかがでしょうか。

2019.6.1(土)~8.31(土)
お一人様 ¥7,200/4名様~



重慶飯店新館3階 総料理長 陳一明
Grand Chef Amin Chan



Private Room Summer Value Course

An 8 course menu featuring summer ingredients that can be enjoyed in our private rooms. The menu includes, "Sharks Fin Soup with Dried Scallop and Junsai" and "Steamed Sea Perch in Garlic".

重慶飯店 新館3階個室レストラン
Chungking Chinese Szechwan Private Dining Restaurant 3F
ご予約・お問い合わせ
【重慶飯店新館予約課】
tel.045-681-6885

夏のBIGプライダルフェア



お二人の夢を叶える夏のプライダルフェアは山手ヘレン記念教会の模倣挙式と、かつてホテルオーナーが暮らしていた木のぬくもりに包まれるあたたかな邸宅「The Rose Residence」で体験できる模倣披露宴を開催。シェフ自慢の婚礼フルコース料理を【無料】で試食が出来るスペシャルなフェアです。

2019.8.25(日)
無料



ローズホテル横浜 洋食調理部長 齋藤清貴
Chef Kiyotaka Kokuryo



Summer Time Bridal Fair

A very special bridal event showcasing our unique The Rose Residence and Helen Memorial Church quietly located on to Yamate Bluff district of Yokohama. Our expert wedding advisor will help you create your personalized special celebrations ranging from culinary aspects to floral coordination and other unique wishes. Our Chef Kokuryo will spend your precious time creating a special dining menu for the celebration.

ローズスタイルウェディング
The Rose Style Wedding
ご予約・お問い合わせ
【婚礼予約課】
tel.045-681-2934

第7回アフリカ開発会議横浜開催連携事業 南アフリカワインフェア

"Boschendal" South African Wine Fair celebrating TICAD 7 Yokohama 2019

ローズホテル横浜、重慶飯店本館では8月の「第7回アフリカ開発会議」横浜開催を記念し、夏向きの爽やかな果実味豊かな南アフリカワインを取り揃えました。南アフリカ大地を感じる素晴らしいワインの数々をお楽しみください。

2019.6.1(土)~8.31(土)
【ご利用店舗】プラスリー・ミリールフォーレ/重慶飯店新館(1F、3F)/重慶飯店本館/ホテル内宴会場

南アフリカの歴史はニューワールドの中では古く1659年まで遡ることができます。オランダ東インド会社がインド周辺と貿易をするのに、ケープタウンを経由。現地責任者が葡萄栽培を始め、最初のワインが誕生しました。今回フェアでお出仕するのはフランス人が宗教迫害を受け移住し1685年に創業した歴史ある「ボッシュエンダール」。白はトロピカルフルーツを連想させるフルーティなワイン、赤はフランスワインのように上品でエレガントなスタイルのワイン。自然豊かな南アフリカの大地上で育み作り出すワインを各レストランでお楽しみください。

ソムリエ 小谷 祐次
Sommelier Yuta Kotani

ROSE HOTEL YOKOHAMA
〒231-0023 横浜市中区山下町77(横浜中華街)
tel.045-681-3311(代表)
fax.045-681-8445
mail: info@rosehotelyokohama.com

chinatown_y
www.facebook.com/RoseHotelYokohama
rosehotelyokohama
TripAdvisorへのクチコミ募集

交通のご案内
みなとみらい線(中華街駅)徒歩2分(徒歩1分)
JR(東横線)中華街駅(北口)より徒歩10分

Annual Giant Mooncake Exhibit & Service

中秋大月餅展示

中秋節を祝い、日本最大級の大きさの特大中秋月餅をローズホテル横浜ロビーに展示致します。

2019.8.20(火)~9.13(金)
ローズホテル横浜1Fロビー

中秋大月餅切り分け無料サービス

2019.9.13(金) 11:30~ 先着300名様
ローズホテル横浜1Fロビー

お問い合わせ:【宴会予約課】 tel.045-681-2993



Mid-Autumn Moon Festival Dinner with Piano Maestro KURIYA MAKOTO

重慶飯店60周年企画! 中秋節祝宴

~世界的 Jazz Pianist クリヤ・マコトが奏でる名曲たち~

中国の三大節の一つである日!でも「お月見」として親しまれている「中秋節」。重慶飯店60周年を祝い総料理長の香り豊かな辛香料や酒を巧みに使った料理の数々を、世界で活躍するJazz Pianistであるクリヤ・マコト氏をお招きし、中秋の名月を彩る楽曲と共にお楽しみください。

2019.9.13(金) 18:30~21:00
お一人様 一般 ¥22,000/ドラゴン会員 ¥20,000

ご予約・お問い合わせ:【宴会予約課】 tel.045-681-2993



クリヤ・マコト

III ドラゴンポイントカードからのお得な情報 III

Dragon Point Club Smart Tax Application

スマホのアプリをダウンロードで、さらにおトク! お手持ちのドラゴンポイントカードと連動して、重慶飯店やローズホテル横浜をお得にご利用いただけます。

【特典】●現金を電子マネーとしてチャージでき、小銭要らずでお買い物ができます。チャージ時2%還元でお得です。●ポイントは1日1ポイントで3,000ポイント貯まるまで自動的にドラゴン電子マネーに1,000円分がチャージされます。●スマホのアプリで、お得な情報やお得なクーポンがもらえます。詳しい情報はWebをご覧ください。

お問い合わせ
tel.045-651-1002
【龍門クレープドラゴンポイント事務局】
入金金・年会費 無料!