

重慶飯店



2019 Autumn
September ~ November
vol.40

September ~ November 2019



おかげさまで本館リニューアル1周年!
Celebrating our 1st year at Chungking Honkan Restaurant!

「待っていたよ」の声

昨年10月に本館をリニューアルオープンし、おかげさまで1周年を迎えました。約1年半という長い工事期間をお待ちいただいたにもかかわらず、「待っていたよ!」立派な建物になったね」と、温かい声とともにたくさんのお客様にお感いただきました。心より感謝申し上げます。

白地に赤文字で重慶飯店と書かれた印象的な看板から、ダイナミックなモニュメントの外観へ、また内装もモダンに生まれ変わった一方で、エントランスには重慶飯店の歴史が垣間見られる写真パネルを飾り、上階には旧本館で使われていた調度品を配置するなど、昔からのスピリットも継承されています。



お客様に育てていただきながら磨いてきた「真心のこもった上質なおもてなし」も、継承し続けた大切なスピリットのひとつ、ホールから調理場に至るまで、ベテランから若いスタッフが皆、重慶飯店本館ならではのホスピタリティを提供できるよう、情報共有と研修に力を入れています。伝統を守りつつ、個性を活かした接客で、お客様のニーズの一步先を行くサービスを提供し喜んでいただけたように、リニューアル1周年を迎え、スタッフ一同、あらためて心を尽くしてまいります。

ライフステージに寄り添う

「昔と変わらず大切にしていることは、「家族」を大切にすること。」これは、昨年当社の歴史を振り返る本として刊行された『家業から100年企業へ』に書かれている一節です。石川雅士支配人は、「お客様も社員も大切なファミリーの一員です。家族を大切に思うことが私たちのおもてなしのベースにあります。特に本館スタッフはすべてのフロアをカバー

しており、お客様との距離感がとても近く、アットホームな空気が喜ばれています。二世帯、三世帯のご家族にご愛顧いただくケースも少なくありません。様々な節目や記念日にご利用いただく舞台となり、たくさんのご家族のライフステージで、思い出を共有させていただいています」と語ります。

リニューアル1周年を記念して、パーティプランもご用意いたしました。味覚の秋に特別な時間をお過ごしいただけるよう、スタッフ一同、本館スタイルのおもてなしで皆様をお迎えします。

~1周年パーティプラン~

■ 2019.9.1(日)~11.30(土)迄
■ ¥7,000/¥9,000/¥12,000(料理・フリードリンク)



ゼロハンガーチャレンジ WFP Zero Hunger Challenge



世界の飢饉や栄養不足をなくすために活動する国連WFPでは、横浜で開催された「第7回アフリカ開発会議(TICAD7)」を機に、「世界食料デーキャンペーン2019 Zero Hunger Challenge for AFRICA 食品ロス削減ゼロ」を展開。重慶飯店とローズホテル横浜は、在職企業として協力しています。活動の一環として、重慶飯店を代表する大人気の中菓菓子「番餅」の切り落としを特別価格で販売。売上金の一部を国連WFPを通じてアフリカの学校給食支援へ寄付します。(数に限りがございますので、ご存心ください)

番餅切り落とし ¥500(税別) 2019.8.1(木)~10.31(木)迄

五種のキノコと鴨肉の山椒辛子炒め

秋の味覚の王者「松茸」を含む5種類のキノコと、冬支度で脂がのり美味しくなる鴨肉を、山椒の香り高くピリりと炒めました。身体が温まり元気が湧いてくる、この時期ならではの贅沢な一品です。

Wok-Fried Five Types of Mushrooms and Duck in Szechwan Pepper
5 types of mushrooms including Matsutake and duck meat that is the most delicious this time of year. Wok-fried with Szechwan pepper creating a spicy dish to warm up your body.

■ 重慶飯店 本館 Chungking Honkan

tel.045-641-8288
● 横浜市中区山下町164
● 11:30~15:30 (☎14:30) / 17:30~22:00 (☎21:00)
※土日祝は11:30~22:00 (☎21:00)



¥3,200
税別 (excluding tax)



¥3,200
税別 (excluding tax)

大海老の唐辛子蒸し 三種キノコ添え

開いた大海老に辣椒醬(ラーチャオジャン)を添えて蒸し上げました。ストレートな辛さとエビの甘みの絶妙なバランス。あわび茸、生クラゲ、かきの木茸の3種類のキノコをお口直しに、色味や食感もお楽しみください。

Steamed Jumbo Prawns in Chili Pepper served with Three Types of Mushrooms
Jumbo Prawns are steamed with Chili Sauce which is then served with 3 types of mushrooms (abalone mushroom, raw jellyfish, oyster mushroom) for a palate change, additional colour and a difference in texture.

■ 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1階
● 11:30~23:00 (☎22:00)
※火曜日は14:00~16:30迄オーダーストップ

青山椒香る日向鶏の四川唐辛子炒め

日向鶏と舞茸、青山椒と唐辛子・朝天唐辛子の2種の唐辛子に、花椒油(ファージュウユ)を加えて炒め、四川料理ならではの辛い味付けに仕上げました。季節の変わり目の身体を整える、痺れを効かせた一品です。

Wok-Fried Szechwan Pepper Essence Hyuga Chicken
Hyuga chicken and maitake mushrooms, szechwan pepper and 2 types of chili pepper, pepper oil is wok-fried together to make an authentic spicy and numbing Szechwan style dish.

■ 重慶飯店 麻布賓館 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 (☎14:00) / 17:30~22:30 (☎21:00) ※ティナータイム水~金 L.O. 22:30 / クローズ23:30 / ティナーコースは☎22:00



¥2,500
税別 (excluding tax)



¥2,400
税別 (excluding tax)

秋茄子とズワイ蟹のあっさり塩炒め

旬の秋茄子とズワイ蟹肉を、強火で一気に炒め上げました。あっさりとした塩味をベースに、ふんわりと炒め上げられた茄子と蟹肉の豊かなハーモニーは、箸が止まらなくなる美味しさです。

Wok-Fried Autumn Eggplant and Crab in Light Seasoning
Seasonal autumn mushrooms and crab is wok-fried in high heat and lightly seasoned to make a perfect harmony of both produces.

■ 重慶飯店 名古屋店 Chungking Nagoya Mitsuzakaya

tel.052-264-3827
● 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店本館10階
● 11:00~15:00 (☎14:00) / 17:00~22:00 (☎20:30)
※土日祝は11:00~22:00 (☎20:30)

讃岐コーチンの香り焼き 花椒ソース

香川のブランド鶏に五香粉などの香辛料を絡め込み三種のキノコと共に焼き上げました。秋の味覚と花椒の爽やかな香りをお楽しみ下さい。

Szechwan Pepper Essence Samuki Chicken
Kagawa Prefecture's brand chicken is seasoned with a variety of spices and cooked with three types of mushrooms. Savour the best of Szechwan and Autumn with this one special dish.

■ 重慶飯店 岡山店 Chungking Okayama Hotel Granvia

tel.086-231-8307
● 岡山市北区駅元1-5 ホテルグランヴィア岡山2階
● 11:30~14:30 (☎14:00) / 17:00~22:00 (☎21:00)



¥3,600
税別 (excluding tax)



¥1,000
税別 (excluding tax)

いろいろキノコと白身魚の塩味炒め

高温でサッと素揚げした白身魚に、椎茸やしめじなど季節のキノコや野菜をたっぷり合わせました。やさしい味付けで、キノコの香りと食感、野菜のシャキシャキ感も楽しい、栄養バランスに優れた一品です。

Wok-Fried Variety of Mushrooms and White Fish in Light Seasoning
Crisp-fried white fish and a variety of mushrooms including matsutake and shimeji are wok-fried with other vegetables and lightly seasoned. The different textures of the ingredients and the nutritional balance of this dish is a must for your dining experience.

■ 重慶茶楼 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 (☎20:00)
金~日・祝日 11:00~21:50 (☎20:50)

秋鮭と秋茄子の油淋ソースがけ

秋鮭と秋茄子を高温でカラリと揚げたら、特製の油淋ソースをたっぷりかけて召し上がり。絶妙な甘酢と辛味のバランス、そして外側は「カリッ」、中は「フワッ」とした驚きの口当たりが楽しめます。

Autumn Salmon and Eggplant in YULIN Sauce
Autumn salmon and eggplant are crisp-fried in high heat and topped with special made YULIN Sauce. The sweet and sour of the sauce goes perfectly with the crunchiness of the crust and the fluffiness of the ingredients.

■ 重慶厨房 シェル桜木町店 Chungking Casual Kitchen (SICAL) 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 (☎22:00)



¥900
税別 (excluding tax)



¥550
税別 (Price incl. hotel & breakfast tax)

いろいろキノコのスープそば

しいたけ、エリンギ、しめじ、椎茸など7種類のキノコを醤油ベースのあんかけにして、麺を絡めていただきます。麺の下にはシャキシャキのもやし。いろいろな食感をお楽しみください。

Soup Noodles with a Variety of Mushrooms
Stew is made with five types of mushrooms including Shiitake, King Trumpet, shimeji and enokitake, that is then topped on a plate of noodle.

■ 重慶厨房 関東学院金沢八景キャンパス Chungking Casual Kitchen Kan Gaku Kanagawa Haku Campus

tel.045-353-8567
● 横浜市区金沢区六浦東1-50-1
● 月曜日~金曜日10:00~18:00 / 土曜日10:00~14:00
※休休日:日曜日(施設の休業日に準ずる)



重慶飯店 横浜賓館
Chungking Yokohama Pavilion
● 4室6名~22名様
● グランドメニュー ¥8,800 / ランチ ¥1,200 / ティナー
● 11:30~15:30 (☎14:30)
● 17:30~22:00 (☎21:00)
※土日祝は11:30~22:00 (☎21:00)

● 横浜市中区山下町164

tel.045-641-8288



重慶飯店 新館レストラン1階
Chungking Rose Hotel Shinkan 1st Floor
● 1室15名~50名様
● 個室で飲み放題 ¥6,500~
● 11:30~23:00 (☎22:00)
● 火曜日は14:00~16:30迄
● オーダーストップ

● 横浜市中区山下町77 ローズホテル横浜1階

tel.045-681-6885



重慶飯店 名古屋店
Chungking Nagoya Mitsuzakaya
● 個室46~44名様
● 飲み放題 ¥7,500~
● 11:00~15:00 (☎14:00)
● 17:00~22:00 (☎20:30)
※土日祝は11:00~22:00 (☎20:30)

● 名古屋市中区栄3-16-1 松坂屋名古屋店本館10階

tel.052-264-3827



重慶飯店 本館
Chungking Honkan
● 13室4名~60名様
● 1周年パーティプラン ¥7,000~
● 18歳未満 ¥1,000 (☎14:30)
● 11:30~22:00 (☎21:00)
● 土日祝は11:30~22:00 (☎21:00)

● 横浜市中区山下町164

tel.045-641-8288



重慶飯店 岡山店
Chungking Okayama Hotel Granvia
● 2個室22名様 ※ホテル宴会場
● 個室もご利用可
● 飲み放題 ¥7,000~
● 11:30~14:30 (☎14:00)
● 17:00~22:00 (☎21:00)

● 岡山県内1-5 ホテルグランヴィア岡山2階

tel.086-231-8307



重慶茶楼 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 (SICAL) Sakuragicho
tel.045-228-9361

重慶厨房 関東学院金沢八景キャンパス
Chungking Casual Kitchen Kan Gaku Kanagawa Haku Campus
tel.045-353-8567

Mid-Autumn Festival Mooncake
中秋月餅 (豆沙蛋黄大月餅)
中国や台湾ではお月見の日を中秋節と言い、月餅を親しい方にお贈りしたり一緒に食べる習慣があります。是非、大切な方と重慶飯店の中秋月餅をご賞味ください。
● ¥756 ● 2019.8.19(月)
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

September - November 2019



プリフィックススタイルで気軽にフレンチを

Simple Prefix Style French Cuisine

赤ワインが似合う秋の味

カジュアルフレンチレストラン「ブラズリー ミリー ラ・フォーレ」では、メインにお好みの魚介料理やお肉料理をお選びいただける、プリフィックスディナーコースが人気です。月替わりで、魚介、お肉料理それぞれ3種類のメニューが並びます。

フレンチ、イタリアンいずれも手掛けてきた長谷川美典料理長が考



料理長 長谷川美典
Chef Yoshinori Hasegawa

案する、美しくバランスの良い季節のメニュー。秋・冬に最もおいしくいただける魚介や地元野菜は素材の魅力を引き出すようシンプルに、お肉料理はフォンドボーなど少し濃厚なソースで仕上げます。リッチな味わいは、赤ワインとの相性もぴったりです。

メニューも選びやすく

地元のお客様にも観光のお客様にも人気のプリフィックスディナーコースに、このたび魚介またはお肉料理から1品を選べる、HP限定特典の「コリヌ」を新設。より選びやすいラインナップとなりました。みなと横浜で記念日をカジュアルにお祝いしたい、気軽にフレンチを楽しみたい、そんな気分の際には、中華街

にあるリーズナブルなフレンチレストラン「ブラズリー ミリー ラ・フォーレ」にぜひお越しください。

- 2019.9.1(日)~11.30(土)迄
- コリヌ(丘) (HP限定) ¥3,700(魚介料理又は肉料理より1品)
- ラメール(海) ¥5,000(魚介料理又は肉料理よりそれぞれ1品)
- ミリー ラ・フォーレ(森) ¥5,800(魚介料理又は肉料理よりそれぞれ1品+メインに「フォアグラのソテー」をプラス)

ブラズリー ミリー ラ・フォーレ
Brasserie Mily La Foret

ご予約・お問い合わせ
【ブラズリー ミリー ラ・フォーレ】
tel.045-681-2916



ROSE HOTEL
YOKOHAMA

〒221-0023
横浜市中区山下町77(横浜中華街)
tel.045-681-3311(代案)
fax.045-681-4445
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(新横浜駅)徒歩10分
JR(山手線)新横浜駅(北口)より徒歩10分

Halloween Sweets Buffet Weekend ハロウィンスイーツブッフェ

おぼけのケーキ、目玉のチョコレート…。若き藤沼めぐみパティシエが手掛けるハロウィンスイーツは、どれも愛らしいフォルムでキュートだから写真も映える!みんなでお祝いしながら、かわいくて美味しいスイーツを全種類お楽しみください。
(ハロウィンスイーツ/本日のバスタ/ミックスサンド/コーヒー/紅茶)

■ 2019.10.25(金)~10.27(日) ■ ¥3,900 (サービス料込・税別)



パティシエ 藤沼めぐみ
Megumi Fujinuma

季節到来 上海蟹



秋の味覚上海蟹の季節到来です! 濃厚な味わいの蟹味噌や卵、蟹本来の風味と甘さを存分にご堪能ください。秋の味覚の松茸をはじめ、肉厚のフカヒレ等、和室・洋室などプライベートな個室で味わえる季節限定の特別コースです。



上海蟹フェア

晩秋の風物詩、限られた時期にのみ味わえる上海蟹を贅沢に使った、料理長おすすめ料理が揃います。ぜひご賞味ください。

- 上海蟹の小籠包 ● 揚げ豆腐の蟹味噌煮込み
- イカとツブ貝の上海蟹味噌炒め ● 上海蟹味噌を使ったフカヒレ煮込みスープ ● 蒸し上海蟹

■ 2019.10月下旬~11.30(土)迄
■ 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階レストラン
Chungking Chinese
Szechwan Restaurant Shenkan 1F
ご予約・お問い合わせ
【重慶飯店新館予約課】
tel.045-681-6885



Chinese Mitten Crab Fair

Taste a variety of dishes featuring Autumn exclusive ingredient, "Chinese Mitten Crab" made specially by our Head Chef. Chinese Mitten Crab Soup Dumplings / Stewed Fried Tofu and Chinese Mitten Crab Miso / Wok-Fried Squid and Shellfish in Chinese Mitten Crab Miso / Stewed Soup with Chinese Mitten Crab and Sharks Fin / Chinese Mitten Crab

上海蟹コース

秋といえば、上海蟹の季節到来です! 濃厚な味わいの蟹味噌や卵、蟹本来の風味と甘さを存分にご堪能ください。秋の味覚の王者松茸や、肉厚のフカヒレなど、和室・洋室連なるプライベート空間で味わえる、季節限定の特別コースです。

■ 2019.10月下旬~11.30(土)迄
■ お一人様¥10,000(サービス料込・税別) / 4名様~



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

Chinese Mitten Crab Course

Autumn, the season for Chinese Mitten Crab has arrived! Enjoy the miso, egg and the crab meat itself in a variety of dishes in our special course menu. Other Autumn delicacies including matsutake mushrooms are also included in the course along with superior sharks fin.

Chungking Roll Cake 重慶ロール

重慶飯店の手土産を代表する番餅の餡子を、ふんわりとしたロール生地と北海道産生クリームで巻き上げました。

■ 2019.9.1(日)~
■ 10:00~21:30
■ ¥324(税別)



ご予約・お問い合わせ【ブラズリー ミリー ラ・フォーレ】 tel.045-681-2916

Annual Giant Mooskee Exhibit & Service

日本最大級 中秋大餅展示

■ 2019.8.20(火)~9.13(金)
■ ローズホテル横浜1Fロビー

中秋大餅切り分け
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

Zero Hunger Menu Project Beef Tendori Curry

牛すじカレー (ゼロハンガメニュー)

人気の「ポンドステーキ」の下処理で出る「牛すじ」を活用したゼロハンガメニュー。クセになるほどのとろける美味しさをお試しください。売上金の一部を国連WFPを通じてアフリカの学校給食支援へ寄付します。

■ 2019.8.1(木)~10.31(木)迄
■ ¥1,200(サービス料込、税別)



ご予約・お問い合わせ【ブラズリー ミリー ラ・フォーレ】 tel.045-681-2916

MEMORIAL X'mas PLAN



X'masはよりロマンチックになる山手ヘレン記念教会/ザ・ローズレジデンス。キャンドルが灯る夕暮れのナイトウェディングもおすすめ。2019年X'mas限定プレゼントも、忘れられない特別な結婚式を、ぜひクリスマスに♪

~MEMORIAL X'mas Present~

[下記より2つ選択]
①お色直し衣裳レンタル無料(20万円迄)
②装花2ランクグレードアップ

- ③披露宴ドリンク1ランクアップ&控室ドリンクプレゼント
- ④ホテル特製バウンドケーキ(引出物個数分)プレゼント
- ⑤サプライズシンガー
- ⑥ハルーンリリース
- ⑦フラワーシャワー
- ⑧新郎新婦宿泊プレゼント(前泊or当日)

■ 2019.12.1(日)~12.29(日)迄
■ ¥1,480,000~/40名



山手ヘレン記念教会

MEMORIAL X'mas PLAN

X'mas is the time to experience a romantic atmosphere at a different level at our Yamate Helen Memorial Church & The Rose Residence. Night Weddings filled with candle light and even an exclusive 2019 Christmas package can make your wedding unforgettable.

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

同窓会宿泊プラン



ローズホテル横浜のご宿泊と、重慶飯店個室の会食がセットになった宿泊プランです。8名~最大80名様まで、洋室・和室と様々な人数・スタイルに合わせた個室をご用意いたします。

- 通年 ■ スタンダードツインルーム
- お一人様 ¥10,000~(税別) 2名様1室ご利用時料金/夕朝食付
- ※ GW、年末年始、お盆期間等、お受付出来ない日もございます。



※金・土曜、連休にあたる休前日除
※ご予算に応じて料理のグレードアップや、多彩なオプションもご用意しております。
※写真の料理はイメージです。



スタンダードツイン

Accommodation & Gourmet

Flexible and tasty event planners will be happy to tailor make your important gathering for any functions including the party and accommodation at one of our comfortable hotel room. Great idea for any reunion party or occasional gathering of all size and budgets.

宿泊 Rooms & Suites

ご予約・お問い合わせ
【宿泊予約課】
tel.045-681-2994

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 Phone 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、小銭をもらす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円1ポイントで30,000ポイント貯まる自動的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
【龍門グループドラゴンポイント事務局】
入会金・年会費 無料!