

重慶飯店



2019 Christmas December vol.41

December 2019



四川料理の香りと風味を支えるスパイス The Essential Spices of Szechwan Cuisine

スパイスの詳細はこちら



生活の知恵から生まれた 独特なスパイス文化

中国四大料理のひとつである四川料理は、中国西南部、長江の上流に広がる肥沃な盆地で誕生し、地域の郷土料理として育まれました。食欲をそそる香ばしさと独特の辛み、多彩な味付けが特徴の四川料理の秘密は、様々なスパイスにあります。盆地の四川は、夏は高温多湿でうだるような暑さが続き、冬は凍えるような寒さになります。

「インドなども同様ですが、寒暖の差が激しく湿気もあって疲れやすい地域では、昔から生活の知恵として、スパイスが多用されてきました。スパイスは食欲を増進し、新陳代謝を高めて健康を整える効果があります。さらに、四川は内陸部のため、川魚や動物の内臓などをタンパク源としていました。それらの臭みを取ったり、消化を助けたり、保存を可能にしたりする香料は欠かせず、豊かなスパイス文化が育ったのです」と、陳一明料理長は語ります。

7つの味覚を巧みに操る

四川料理といえば有名なのが、山椒の一種である花椒のしびれる辛さ「麻」、そして、唐辛子の辛さである「辣」でしょう。これらに加えて、黒酢の「酸」、甘みの「甜」、漢方薬に通じる苦みの「苦」、さらに葱や大蒜などの香味野菜と香辛料を強火で炒める「技」が引き出す「香」、塩辛さの「鹹」、7つの味の組み合わせで強弱のある辛さや微妙なコク、香りなどが混然一体となった、豊かな風味を楽しめるのが四川料理の魅力です。同じ料理でも、スパイスや調味料の加減で、加重・重・小・清淡の4種類の味を作り出す四川料理の調理人は、香味野菜や香辛料を巧みに操り、様々な料理を生み出します。

漢方薬局のようにスパイスが並ぶ厨房

写真は、現在重慶飯店で実際に使われているスパイスの数々。「花椒」を筆頭に、四川産の大きな唐辛子「朝天椒」、鷹の爪、八角など、厨房にはまるで漢方薬局のように、本場四川



総料理長 陳一明

重慶飯店 四川名菜

《正宗麻婆豆腐》 正宗マーボー豆腐

「正宗」は、中国語で本場を意味します。黒味を帯びた色合いは、長い時間熟成させた四川本場の郫县豆瓣(ピーセントワンジャン)特有の色。豚ではなく和牛のひき肉を使い、本場の伝統を守りつつ日本人の口に合うよう調味しています。一般的な豆腐を使った鮮やかな色合いのマーボー豆腐とは一線を画した、熟成ならではの香りと、ピリリとしびれる花椒がクセになる人気のメニューです。

■重慶飯店 本館 Chungking Hankan

Classic Mabo-Tofu

An authentic version of traditional Szechwan dish using fragrant pepper and minced wagyu beef. A perfect dish to warm up your immune system during a holiday winter season.



《宮保鶏丁》 鶏肉の唐辛子炒め

四川産の大きな唐辛子「朝天辣椒(チョウテンラーペッパー)」と鷹の爪を香ばしく炒めて香りとしびれを引き出し、素材を強火で炒めながら、山椒、香味野菜、醤油、黒酢などの調味料を絡めて仕上げの調理法「宮保」。鶏肉の唐辛子炒めは、その代表的な料理です。食べやすくカットしたジューシーな鶏肉は、ピリリとしたしびれのある辛さと香ばしさ、ほかに酸味のある濃厚ソースとよく合います。あとを引く美味しさに、ついお酒も進みそう。

■重慶飯店 新館レストラン1階 Chungking Rose Hotel Shinkan 1st Floor

Wok-Fried Chicken in Chili Pepper

Chicken and large chili peppers are wok-fried in high heat and seasoned with Szechwan pepper, soy sauce, vinegar and more condiments to make this classic szechwan "Kung-Pao" dish.



《四川風樟茶鴨》 四川名菜燻製アヒルと中華パン

スモークダックは四川を代表する料理のひとつ。身体が温まりスタミナがつくといわれる鴨を燻製し、八角、ローリエ、桂皮などの香辛料とともに塩漬。保存食にして寒さを乗りこえた四川の人々の生活の知恵から生まれた料理は、寒さが癒しになるこの季節にピッタリです。香味豊かでジューシーな鴨肉を、ふくらとしたパンにはさまみ、甘辛い麻布資館オリジナルの甜鹹醬とともに召し上がってください。

■重慶飯店 麻布資館 Chungking Azabu Pavilion

Szechwan Smoked Duck with Steamed Bun

Tender Tea Smoked Duck is sliced and served in a sweet steamed bun dressed with cucumber and spring onion condiments. Strongly recommended to be served with dry red wine or Chinese wine.



重慶餃子

店舗限定

香味野菜や味付けされた肉に山椒を効かせた餡を包み、香ばしく焼き上げた重慶餃子。タレを付けずにそのまま召し上がってください。シリアル桜木町限定のオリジナル商品。GIFT&DELI桜木町店でもお買い求めいただけます。

■重慶厨房 シリアル桜木町店 Chungking Casual Kitchen @CIAL Sakuragicho

Chungking Gyoza Dumpling

Take away or eat in our CIAL Sakuragicho exclusive gyoza dumpling filled with well seasoned and mixed pork filling with hint of Szechwan spices.



¥495 (税込)

豚肉とたっぷり野菜の 麻辣餡かけご飯

店舗限定

不動の人気を誇る五目餡かけご飯を、四川風麻辣味にアレンジしました。たっぷりの野菜や豚肉から十分に旨味を引き出し、山椒と唐辛子を効かせた「麻辣」を餡かけに。旨辛と香りに食が進みます。

■重慶厨房 関東学院金沢八景キャンパス Chungking Casual Kitchen Kanazawa Haseki Campus

Mah-Lah Pork and Vegetable Stew Rice Bowl

Great stew dish served on top of steamed rice bowl guarantee to satisfy any hungry gourmand.



¥550 (税込)

《担担麵》 四川担担麵

日本で人気の担担麵。担は「担ぐ」を意味し、「担担」はいわゆる天秤棒(棒の両端に荷物を吊り下げて担ぐ棒)を指します。その昔、屋台を引けないほどの山道が多い四川では、具材や香辛料と麵を「担担」で担いで売り歩いていたことから、担担麵と呼ばれるようになりました。自家製の辣油に、甘辛く炒めたひき肉とやしの旨みアクセント。たっぷりのスパイスで身体が温まる、この季節にピッタリの人気メニューです。

■重慶茶樓 横浜中華街本店 Chungking Tea House Yokohama Chinatown

Satisfying Dan Dan Noodle Soup

Our best selling signature dan dan noodle soup with spiced minced pork sauce topped with wok-fried bean sprout and chili oil. Warm you up in winter season.



¥913 (税込)

※各店舗により提供方法、及び金額が異なりますのでお問い合わせください。

テイクアウトで楽しむ麻辣フェア

重慶飯店の核となるスパイス、花椒の痺れる「麻」(マー)と唐辛子の辛さ「辣」(ラー)を主役とした「麻辣フェア」を売店で開催中。

【特典】フェア対象商品を¥500(税込)以上お買い求めの方に「花椒」をプレゼント!
【期間】2019.10.4(金)~12.1(日)
【店舗】重慶飯店 第一売店・他、直営売店(第二売店・新館売店・本館売店)、重慶飯店 GIFT&DELI (CIAL 桜木町店・コレド室町2店)



本館クリスマスディナーコース Chungking Hankan Christmas Dinner Course

心躍るシーズンにピッタリなクリスマスディナーをご用意しました。大海老、蟹爪とフカヒレ、地鶏やウニ、和牛など、バラエティ豊かな素材が、それぞれアイディアに富んだ一品に仕上がりました。華やかな前菜からスタートするコースは、登場する一品一品にワクワク感が止まりません。紹興酒はもちろん、ワインとの相性も抜群です。ホリデーシーズンならではの美しいひとときを、思い出に残る美味しいディナーをどうぞ。

◎ ¥9,000 (サービス料込・税別) ◎ 2019.12.21(土)~25(水)

重慶飯店 横浜資館
Chungking Yokohama Pavilion
13室4名~60名様
1000円コース ¥10,000
11:30~15:30 (税別) ¥14,300
17:30~22:00 (税別) ¥21,000
※土日祝は11:30~22:00 (税別) ¥21,000

tel.045-641-8288

重慶飯店 麻布資館
Chungking Azabu Pavilion
11室2名~12名様
1000円コース ¥10,000
11:30~15:00 (税別) ¥14,000
17:30~22:30 (税別) ¥21,000
※土日祝は11:00~22:00 (税別) ¥22,000

tel.03-5771-3680

重慶飯店 本館
Chungking Hankan
13室4名~60名様
1000円コース ¥10,000
11:30~15:30 (税別) ¥14,300
17:30~22:00 (税別) ¥21,000
※土日祝は11:30~22:00 (税別) ¥21,000

tel.045-641-8288

重慶茶樓
横浜中華街本店
tel.045-681-0807

重慶厨房
シリアル桜木町店
tel.045-228-9361

New Year Auspicious Chinese Cake Packaging
重慶飯店 横浜中華街売店
季節限定商品
年末年始のご挨拶や大切な方に贈り物はいかがでしょうか?
◆千支香餅
¥972 (税込)
◆2019.12.6(金)~

第一売店 横浜市中区山下町185 tel.045-641-6874
10:00~21:00

重慶飯店 新館レストラン1階
Chungking Rose Hotel Shinkan 1st Floor
15室15名~50名様
1000円コース ¥10,000
11:30~23:00 (税別) ¥14,300
※火曜日は14:00~16:30迄
オーダーストップ

tel.045-681-6885

重慶飯店 名古屋店
Chungking Nagoya Matsukaya
10室4名~44名様
1000円コース ¥10,000
11:00~15:00 (税別) ¥14,000
17:00~22:00 (税別) ¥20,300
※土日祝は11:00~22:00 (税別) ¥20,300

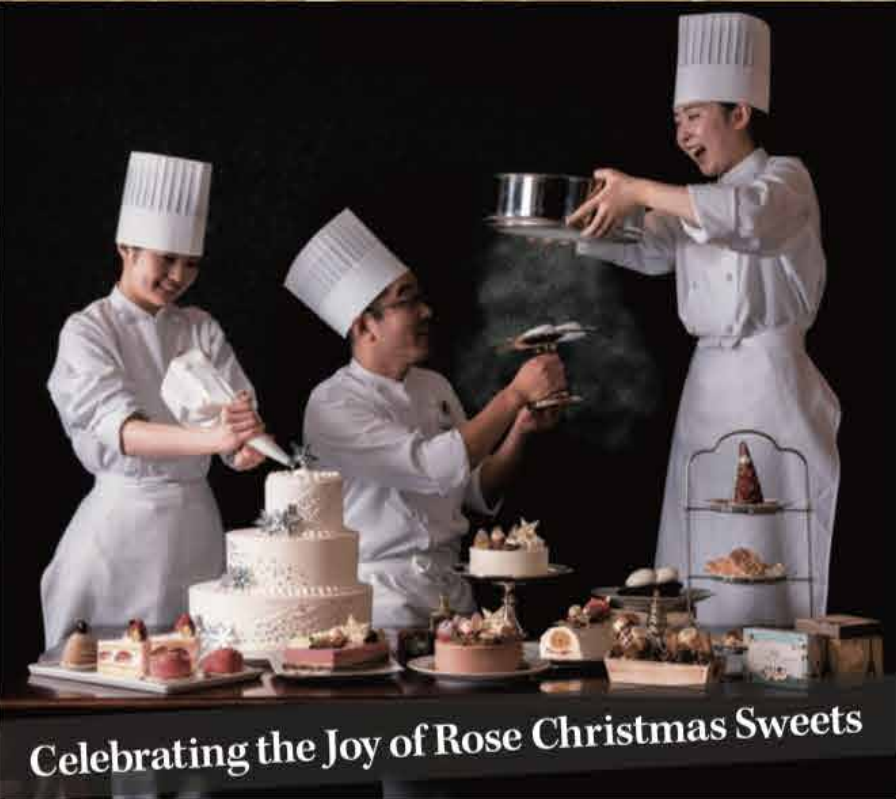
tel.052-264-3827

重慶飯店 岡山店
Chungking Okayama Hotel Granvia
12室2名~22名様 ※ホテル宴会場併用
1000円コース ¥10,000
11:30~14:30 (税別) ¥14,000
17:00~22:00 (税別) ¥21,000

tel.086-231-8307

※仕入れ状況や店舗により、一部内容が異なる場合がございます。

※ Some dishes may change depending on availability



クリスマスケーキは4種

藤沼めぐみパティシエの手による、美味しさはもちろん、見た目の可愛らしさに思わず笑顔がこぼれる、4種類のクリスマスケーキ。定番のショートケーキは、しっとりとしたスポンジに口当たりのよい生クリームと母がたっぷり！チョコレートショートもご用意いたしましたので、お好みでセレクトいただけます。フランボワーズとビスタチオのムース



ショトレン

に、フランボワーズのガナッシュとサクサクのフィアンティーズを合わせた「フランボワーズ・ビスタチオ」は、異なる食感のハーモニーを楽しむ一品、「プッシュドノエルフロマージュ」は、滑らかなチーズのムースの中に、木の断面に見立てたキャラメルロールケーキとシナモン香るリンゴのコンポートを合わせました。クリスマスケーキを開き、笑顔で幸せなひとときを。

和風シュトレン登場!

大人気の発酵菓子シュトレン。熟成するほどに味わいが深まるので、毎日少しずつ切り分けていただくのがお勧めです。フルーツ、ナッツ、リキュール、バターなど様々な材料を、熟成時間も考慮した配合バランスで、

変化する風味や食感を最後まで味わっていただけるよう、一つひとつ丁寧に仕上げました。今年、お正月までお楽しみいただける「お正月シュトレン」も登場。大納言や黒豆、きな粉、白みそなど、和の食材を使った抹茶風味の和風シュトレンも、ぜひご賞味ください。

Pâtisserie
Milly La Forêt
ミリー・ラ・フォレ

パティスリー ミリー・ラ・フォレ
Patisserie Milly La Forêt

ご予約・お問い合わせ
【パティスリー ミリー・ラ・フォレ】
tel.045-681-2916

クリスマスケーキ [Christmas Sweet Collections]

- クリスマスショートケーキ・クリスマスチョコレートショートケーキ
4号 ¥3,200
5号 ¥4,400
6号 ¥5,700
- フランボワーズ・ビスタチオ
5号 ¥4,600
- プッシュドノエルフロマージュ
16cm ¥4,200

【予約受付】
2019.11.1 (金)～12.16 (月)
【店頭販売】
2019.12.17 (火)～12.25 (水)

今年から一新されたクリスマスケーキは、華やかでキュート、お子さまと一緒にご家族で、大人のクリスマスパーティで、ぜひお召し上がりください。

- シュトレン ¥980 【予約受付】2019.10.1 (火)～
- お正月(抹茶)シュトレン ¥980 【店頭販売】2019.11.1 (金)～

※価格はすべて税込

ROSE HOTEL
YOKOHAMA

〒231-0023
横浜市中央区山下町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
※みなとみ線(元町・中華街駅)より徒歩1分
※JR(日)町(中華街駅)より徒歩10分

Christmas Plan

Chinese



クリスマススペシャルコース

ホワイトクリスマスイメージしたコースメニューをご用意しました。麻婆豆腐フェアで大好評だった白麻婆豆腐、ホワイトソースを使った海鮮料理、白いデザートなど、胡料理長による雪をイメージした「白い」アイデア溢れるお料理が、特別な日を演出します。大海老や松茸、フカヒレ、蟹爪、鴨など、ゴージャスな気分を盛り上げる素材も盛りだくさん。重慶新館の創作料理と伝統の四川料理(宮保唐辛子)をバラン



スよく取り入れた、クリスマスならではのスペシャルコースです。シャンパンやワイン、紹興酒とともにご堪能ください。
3日前までにご予約のお客様には、ホテルメイドのクリスマスケーキをお付けします。



白麻婆豆腐

■ 2019.12.21(土)～12.25(水)
■ お一人様 ¥11,000(税・サービス料込)
■ 2名様～要予約
■ 11:30～23:00 (LO 22:00)



Christmas Special Course

Inspired from White Christmas theme, Chef Hu created a special seasonal menu based on fresh white ingredients. From our popular white Mabo-Tofu, Seafood with house white sauce, and even the White Christmas dessert. The menu also features jumbo prawns, matsutake mushroom, shark fin, crab claw, and duck. Enjoy the flavors of Szechwan while celebrating the holiday season with you friends and family. Reservations made prior to 3 days will also get our hotel made Christmas cake.

重慶飯店 新館1Fレストラン
Chungking Chinese Restaurant
Szechwan Restaurant 1st Floor

ご予約・お問い合わせ
【重慶飯店 新館予約課】
tel.045-681-6885

French



フレンチディナー

毎年大好評のクリスマスディナー。今年は12/21～25の5日間の開催です。スターターから華やかな気分にご堪能いただけます。豪華なスペシャルメニューをご用意しました。魚介料理は、赤海老と帆立貝柱のちりめんきやべつ包み蒸しを、キャビアクリームソースで。メイン料理は、国産牛サーロインの塩釜焼き。岩塩と卵と粉で作ったパン生地と林葉でお肉を包み、オープンでじっくりと焼きあげ、風味豊かな



トリュフソースでお召し上がりいただきます。特別なひとときを特別な方とロマンティックに。心躍るお料理の数々を、美味しいシャンパンやワインとともにご堪能ください。



国産牛サーロインの塩釜焼き

■ 2019.12.21(土)～12.25(水)
■ 17:30～22:00 (LO 20:00)
■ 二部制 ※一部 17:30～19:30 / 二部 20:00～22:00
■ お一人様 ¥11,000(税・サービス料込) / 2名様～



French Festive Dinner

Our popular Christmas dinner at Brasserie Milly La Forêt this year will be available from 21-25th of December. This year Chef Hasegawa has prepared seafood dish featuring steamed red prawn and scallop wrapped in cabbage dressed in caviar cream sauce. The main dish, the Shiogamayaki Japanese beef with truffle sauce cooked slowly in an oven with salted covering. Wide range of wine by the glass will also be available.

Brasserie
Milly La Forêt
ミリー・ラ・フォレ

ブラッスリー ミリー・ラ・フォレ
Brasserie Milly La Forêt

ご予約・お問い合わせ
【ブラッスリー ミリー・ラ・フォレ】
tel.045-681-2916

Teppanyaki



鉄板焼き 浜
Teppanyaki HAMA

ご予約・お問い合わせ
【鉄板予約課】
tel.045-681-2993

クリスマスディナー2019

オマール海老、活鮑や和牛サーロインなど厳選された豪華食材を、シェフ熟練の技で、目の前で焼きあげます。クリスマスならではの贅を尽くしたコースです。

■ 2019.12.21(土)～12.25(水) ■ 17:00～22:00(最終入店 20:00 / LO 21:00) ■ お一人様 ¥21,000(税・サービス料込) (スパークリングワイン付き) 【完全予約制】
※ご予約は3日前までお願いいたします。それ以降はメニューの内容が変更になる場合がございます。

Christmas Teppanyaki Dinner 2019

Watch our Chef grill the lobster tail, abalone, and tender wagyu beef sirloin right in front of you to celebrate the holiday evening with your favorite beverage of your choice.

Stay



宿泊
Rooms & Suites

ご予約・お問い合わせ
【宿泊予約課】
tel.045-681-2994

ブラッスリー ミリー・ラ・フォレ フルコース付きご宿泊プラン

みなとヨコハマで過ごすクリスマス。オリエンタルな趣色の光に包まれる横浜中華街のホテルで、長谷川シェフのフルコースディナー&朝食付きプランをお楽しみください。

■ 2019.12.20(金)～12.25(水) ■ スタンダードツイン(1室2名) ■ 20・25日 ¥20,000 / 21日 ¥28,000 / 22・23日 ¥18,000 / 24日 ¥23,000 ※1名あたり(税・サービス料込) ■ ①ブラッスリーミリー・ラ・フォレのクリスマスディナー ②バイキング朝食

Stay with Fine Meals A Complete Stay with Full Course Meal

A memorable Christmas stay plan with spacious room with comfortable bed packaging with tasty dinner and satisfying breakfast buffet breakfast.

Chungking Private Dining Christmas Course 2019
プライベートダイニング 重慶飯店 クリスマスコース 2019

ホテル最上階プライベートダイニングの特別なクリスマスコース。焼七面鳥、フカヒレの姿煮、北京ダックなど贅を尽くした重慶飯店フルコースに、ローズホテル横浜特製 Xmas デザート、乾杯ドリンク付き、ランチにもご利用いただけます。

■ 2019.12.21(土)～12.24(火)
■ ¥15,000(税・サービス料込)

プライベートダイニング 重慶飯店 クリスマスコース / クリスマスダンスパーティーのご予約・お問い合わせ 【完全予約制】 tel.045-681-2993

Annual Rose Hotel Christmas Ballroom Dance Party 2019
クリスマスダンスパーティー 2019

二組のスペシャルゲストを迎え華やかに、エキサイティングなクリスマスの夜をお楽しみください。

■ 2019.12.10(火) ■ サングランドローズボールルーム
■ お一人様 ¥19,000(税・サービス料込)
■ 受付17:00 / ドアオープン17:30 / ディナー 18:00～19:00 / ダンスタイム19:00～20:00 / テキモントレーション 20:00～20:30 / ダンスタイム 20:30～21:00

【スタンダード】 橋本 剛・熊田 孝子 組
【ラテン】 増田 大介・塚田 真美 組

【演奏】伊藤久美&ニューサウンズオーケストラ/ファイブスターズ
【協力】一般社団法人 神奈川県ボールルームダンス連盟/IOD

Christmas Mass & Lobby Christmas Caroling
クリスマスイベントのご紹介

クリスマス賛美礼拝
■ 2019.12.22(日) ■ 17:00～18:00(バス16:30出発)
■ 山手レイン記念教会
ローズホテル横浜より16:30バス送迎あり

クリスマスロビーコンサート
■ 2019.12.22(日) ■ 19:00～ ■ ローズホテル横浜1Fロビー
■ 無料 ※開始時刻は変更になる場合があります。

お問い合わせ【情報予約課】 tel.045-681-2934