

重慶飯店

News Release

この夏、重慶飯店で刺激的な辛さをご体感あれ
—ビールはもちろん、ノンアルコールの方にはラッシーも—

重慶飯店 新館 激辛フェア

株式会社重慶飯店(横浜市中区山下町185番地 代表取締役 李 宏道)では、2023年7月1日(土)~9月30日(土)の間、「激辛フェア」を重慶飯店 新館レストラン(ローズホテル横浜 1階)にて開催いたします。

四川料理に欠かせない唐辛子をテーマに、豆板醤や麻辣醤、黄灯醤などを駆使した6種の料理を取り揃えます。「大海老のぶつ切り発酵唐辛子蒸し」は、ぶつ切りにした唐辛子の意を持つ「剁椒」と呼ばれる発酵調味料を使用し、大海老の甘味と食感、そして唐辛子の旨みを十二分に味わえます。さつまいも粉を使用したヘルシーなコンニャク麺でご用意する「牛筋・牛モツ麻辣スープのさつまいも麺」は、牛筋や牛モツを加えた特製麻辣スープが絡み合う激辛メニュー。麺を啜る際は要注意です。辛いだけではない、香り豊かで刺激的な四川料理の世界をお楽しみください。この夏、生ビールに合わせるのはもちろん、ノンアルコールで楽しむアイテムとして、今回は刺激的な辛さを癒すラッシーもご用意いたします。詳細は下記の通りです。

激辛フェア

■期間：2023年7月1日(土)~9月30日(土)

平日 11:30~15:00 (L.O. 14:00)、17:00~22:00 (L.O. 21:00)

土日祝 11:30~22:00 (L.O. 21:00)

■価格：¥900~¥3,800

■メニュー

- ・大海老のぶつ切り発酵唐辛子蒸し (小)¥3,200
- ・イカと白身魚の“白魚香”炒め (小)¥3,800
- ・茹でホタテと木耳の発酵野山椒と唐辛子和え (小)¥3,600
- ・蟹肉と苦瓜のフリット 花椒・唐辛子炒め (小)¥3,200
- ・牛筋・牛モツ麻辣スープのさつまいも麺 ¥2,500
- ・麻辣春巻 (1本)¥450 ※2本より

(税金・サービス料込。メニュー詳細は裏面)



■フェア HP URL

https://www.jukeihanten.com/course_info/9927/

■店舗

ローズホテル横浜 1階 重慶飯店 新館レストラン

横浜市中区山下町 77 番地

TEL : 045-681-6885

HP : <https://www.jukeihanten.com/shinkan1f/>

平日 11:30~15:00(L.O. 14:00)、17:00~22:00(L.O. 21:00)

土日祝 11:30~22:00(L.O. 21:00)



■ 激辛フェア



・大海老のぶつ切り発酵唐辛子蒸し 辛さレベル4

(小) ¥3,200

ぶつ切りにした唐辛子の意を持つ「**剁椒**」と呼ばれる発酵調味料を使用し、大海老の甘味と食感、そして唐辛子の旨みを十二分に味わえる一品です。



・イカと白身魚の“白魚香”炒め 辛さレベル2

(小) ¥3,800

“白魚香”は料理長・胡オリジナルの味付け。

黄色い唐辛子を発酵させた「**黄灯籠辣椒醬**」の刺激的な辛さと、白みそを隠し味に、優しげなビジュアルとは裏腹な刺激的な辛さが楽しめます。



・茹でホタテと木耳の発酵野山椒と唐辛子和え 辛さレベル4

(小) ¥3,600

ボイルしたホタテと木耳に、発酵させた野山椒、赤唐辛子、青唐辛子、**辣椒粉**を合わせた冷菜。野山椒の痺れる辛さと唐辛子の香りが後から追いかけてきます。



・蟹肉と苦瓜のフリット 花椒・唐辛子炒め 辛さレベル3

(小) ¥3,200

衣をまとわせカラッと揚げた蟹肉と、旬の食材の苦瓜をもう一度鍋に移し、花椒と唐辛子で炒めた、お酒のアテにもなる夏にぴったりのお料理です。



・牛筋・牛モツ麻辣スープのさつまいも麺 辛さレベル3

¥2,500

牛筋や牛モツを加えた特製麻辣スープに、さつまいも粉を使ったコンニャク麺を使用した、ヘルシーな激辛麺。麺を啜る際は要注意。



・マーラー春巻き 辛さレベル3

1本 ¥450 ※2本より

唐辛子と山椒を炒め辛味を引き出し、さらに粉末状にして春巻きの具材と合わせ巻き揚げた一品。パリッとした食感の後に山椒の風味が口の中に広がります。



・ラッシー プレーン/マンゴー

各 ¥700

ノンアルコールで楽しむアイテムとして、刺激的な辛さを癒すラッシーをご用意しました。プレーンとマンゴーの2種類、激辛フェアのおともにいかがですか。

■本件に関する問い合わせ先

龍門ホールディングス（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 広報担当 矢野友子 高久雛子 斎藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL／045-681-2264(直通) FAX／045-681-8445

Mail : pr@rosehotelyokohama.com 重慶飯店 HP : www.jukeihanten.com