

2024年3月20日(祝・水)グランドオープン

## 重慶飯店 新館レストラン、新たな歴史の幕開け！

重厚な風格と洗練された空間で、新たな中華四川料理の旅へ

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地、総支配人 渡部一樹)は、「ローズホテル横浜」内のメインダイニングである中華四川料理「重慶飯店 新館レストラン」が、2024年3月20日(祝・水)にリニューアルオープンいたします。これを記念して、レストランでは特別プランのご提供を開始いたします。



ローズホテル横浜(前身:ホリデイ・イン横浜)内にオープンしてからメインダイニングとして37年。日々のご会食から記念日、3世代でのご利用をはじめ、接待や各種パーティまで幅広くご愛顧いただきました。今回のリニューアルでは、レストランフロア、厨房設備同時の初全面改装となり、これまでもこれからも非日常な感動と、大切な人との特別な時間をご提供いたします。

また、ホテルの理念「料理屋が経営するホテル」を体現するメニューが揃います。洋食、中華を展開するホテルの強みを生かし、経験豊かで斬新的な料理を提供する洋食シェフとの垣根を超えた交流から、これまでの大皿料理とは異なり、より一皿を丁寧に仕上げる中華四川料理をご提供いたします。どうぞご期待ください。

### リニューアル概要

コンセプトを「シック & モダン」とし、中国絵画に囲まれた風格や華やかさは残しつつ、1959年横

浜中華街で初の中華四川料理店として築き上げた歴史や文化の継承、改革をインテリアデザインで表現しています。

## 1階 レストランスペース

落ち着いたトーンで統一し、ソファ席を新設するなど、ゆったりとくつろげる上質な空間をご用意いたします。レストラン内の個室宴会場「貴賓室」はコンパクトに使い勝手のよい個室ヘリノベションいたします。

## 厨房設備

調理場の面積を拡張し、厨房も全面改装いたします。中華鍋を振るうイメージが強い中華料理のなかで、最新設備としてスチームコンベクションオーブンを導入いたします。伝統は残しつつ、一皿を仕上げるヌーベルシノワスタイルの新しい料理にも挑戦してまいります。

## 重慶飯店 新館レストラン リニューアル 概要

改装期間 : 2024年1月22日(月) ~ 3月18日(月)

プレオープン : 2024年3月19日(火) 18:00より(招待制イベント開催)

グランドオープン : 2024年3月20日(水・祝) 11:30より

## リニューアル記念イベント 詳細

### 第一弾 3月20日(水・祝)~

#### ■ 重慶飯店新館 料理長による北京ダックカッティングサービス【限定30名様】

提供期間: 3月20日(水・祝)~3月22日(金) デイナータイム 18:30~

#### ■ 甕出し紹興酒のグラスサービス【限定30名様】

提供期間: 3月20日(水・祝)~3月22日(金) デイナータイム 18:30~

#### ■ ドラゴンポイントカード会員様限定 Wポイント付与

対象期間: 3月20日(水・祝)~4月12日(金)

龍門グループで使える「ドラゴンポイントカード」をお持ちのお客様に、お会計金額のWポイント(2倍)で付与いたします。※2,000円以上のお会計が対象。

### 第二弾 3月21日(木)~

#### ■ 平日ランチの内容がグレードアップ!

提供期間: 3月21日(木) ~ 4月5日(金) 内の平日 11:30~14:00L.O.

豪華食材を使用し嗜好を凝らした特別メニューが2週間限定でラインアップ。

#### ■ 3月21日(木)~29日(金)

- 酸菜とメバルの辛子煮
- 牛肉と空豆の辛子黒豆炒め
- ホタテと大エビ、春の野菜の香り炒め
- 鶏もも肉のロースト 特製醤油ソース掛け

#### ■ 4月1日(月)~5日(金)

- 鯖の竜田揚げ スパイシー金沙粉がけ
- 大エビのチリソース
- 海鮮入り白菜の煮込み
- 国産豚の山椒辛子煮込み

## 第三弾 3月27日(水)～

### ■ リニューアル記念特別メニュー「シェフのスペシャリテ」

提供期間：3月27日(水)～4月26日(金)

リニューアルを記念し、特別メニューをご用意いたします。

#### ～スペシャリテ～

XO 醤入り 鯖のパイ包み焼き 重慶ソース掛け ¥3,600  
鬼手長海老のガーリックチーズ焼き チリソース掛け ¥4,000



シェフ 鈴木浩太郎

### ■ リニューアル記念「飛翔」コース 【30食限定】

提供期間：3月27日(水)～4月26日(金) ※自社HPからのご予約限定。

#### ■リニューアル記念「飛翔」コース【ランチ限定】 ¥8,000

シェフのスペシャリテと正宗麻婆豆腐が楽しめるランチコース

- ・胡料理長セレクト 山海珍味の前菜盛り合わせ
- ・フカヒレスープ
- ・鬼手長海老のガーリックチーズ焼き チリソース掛け
- ・正宗マーボー豆腐 白飯
- ・XO 醤入り 鯖のパイ包み焼き 重慶ソース掛け
- ・黒胡麻餡入り お祝い白玉団子

#### ■リニューアル記念「飛翔」コース ¥15,000

シェフのスペシャリテとフカヒレの姿煮、ジビエが楽しめるコース

- ・胡料理長セレクト 山海珍味の前菜盛り合わせ
- ・「ジビエト」神奈川県産鹿肉を使用 鹿肉の四川風炒め
- ・鬼手長海老のガーリックチーズ焼き チリソース掛け
- ・丸ごと鮑をじっくり煮込んだ あんかけチャーハン
- ・牛すじ(アキレス腱)柔らか煮込みとフカヒレの姿煮
- ・黒胡麻餡入り お祝い白玉団子
- ・XO 醤入り 鯖のパイ包み焼き 重慶ソース掛け

※メニューは変更になる場合がございます。

#### 【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 Mail: pr@rosehotelyokohama.com

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

URL: ローズホテル横浜 [www.rosehotelyokohama.com](http://www.rosehotelyokohama.com) 重慶飯店 [www.jukeihanten.com](http://www.jukeihanten.com)