

横浜中華街の新たな挑戦 -お客様の目の前で焼き上げる中華鉄板焼

重慶飯店が中華初の鉄板焼を開始

横浜中華街のランドマーク、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)では、完全予約制で人気のレストラン 鉄板焼「浜」にて、ホテルのメインダイニングである重慶飯店による中華鉄板焼の提供を 2025 年 4 月 1 日(火)より開始いたします。



中華鉄板焼の新たな舞台となるのは、ホテル 1F の完全予約制レストラン「鉄板焼 浜」。ここでは重慶飯店のシェフが、フカヒレを鉄板で焼き上げる新たな調理法や、新鮮な食材を目の前で仕上げる料理を提供し、これまでにない中華料理の楽しみ方を提案します。横浜中華街においても画期的な試みであり、重慶飯店が築いてきた歴史に基づきながら伝統の味を守りつつ、独創的な技法を取り入れた一皿一皿が訪れる方々に新しい中華料理の食体験をご堪能いただけます。ご予約は 2025 年 2 月 1 日より承ります。



コース詳細は下記となります。



18,000 円コース (*鉄板で仕上げるメニュー)

前菜盛り合わせ

きのこ・干し貝柱入りフカヒレスープ

旬の魚の中華風醤油ソース*

相州牛ロースを 3 種お好みソースを添えて*

旬の野菜の蒸し焼きオイスターソース*

小籠包

麻婆豆腐とご飯

フレッシュフルーツ入りアンニン豆腐



24,000 円コース (*鉄板で仕上げるメニュー)

前菜盛り合わせ
蟹肉入り卵白炒めいくらをアクセントに
旬の魚の中華風醤油ソース*
相州牛ロースを3種お好みソースを添えて*
旬の野菜の蒸し物 麻辣ソースにて*
蒸し排翅スープ
麻婆豆腐とご飯
バニラアイス入りタピオカミルク



32,000 円コース (*鉄板で仕上げるメニュー)

前菜盛り合わせ
フカヒレのステーキオイスターソース*
焼き活け伊勢海老のチリソース*
相州牛ヒレ肉を3種お好みソースを添えて*
旬の野菜の蒸し物 麻辣ソースにて
鮑入り上湯スープ
鉄板で仕上げる蟹チャーハン*
バニラアイス入りタピオカミルク

詳細は下記の通りです。

提供期間:2025 年 4 月 1 日(火)より ※完全予約制 ご予約は 2 月 1 日(土)より

レストラン:鉄板焼 浜 ローズホテル横浜 1 階

サイト URL: https://www.jukeihanten.com/shop/shinkan1f_hama/

ご予約・お問い合わせ: 鉄板焼 浜 (ローズホテル横浜/重慶飯店 宴会予約課) [TEL:045-681-2993](tel:045-681-2993)

■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 斎藤さよみ

〒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