

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 中国料理「チャイナシャドー」

## 開業 15 周年記念「雲鑼-うんら-」販売

2018 年 3 月 15 日～5 月 19 日の期間限定コース

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南/総支配人ネイザン・クック】の中国料理「チャイナシャドー」では、3 月 15 日より開業 15 周年を記念した特別コース、「雲鑼-うんら-」を 5 月 19 日までの期間限定で販売いたします。



開業 15 周年を記念して、広東料理をベースに中国各地の伝統料理やテイストを織り交ぜた、15 種類の本格中国料理が楽しめるコースをご用意いたしました。広東料理といえば、塩味をベースに素材の持ち味を生かした蒸し料理が基本。新鮮な食材に火を入れすぎず、一番良いタイミングで仕上げることで素材の旨みを最大限に引き出すことができます。

春に旬を迎える鱈は白味噌と梅の餡を詰めて蒸し、魚のエキスをベースにした生姜のソースが絶妙に合う一品に仕上げました。中国風茶碗蒸しは、そら豆と帆立で色彩豊かに春を表現。15 周年のお祝いにふさわしい、北京ダック、つばめの巣、和牛ロースなどの高級食材が艶やかにコースに華を添えます。コース名としてつけた中国の打楽器「雲鑼-うんら-」は、小型の銅鑼（どら）を複数並べた美しい音色を奏でる楽器です。雲鑼-うんら-の銅鑼のようにそれぞれに奥深い味わいを持つ皿を複数並べ、ハーモニーを楽しむコースに仕上げました。チャイナシャドーが開業以来、こだわりを持って継承し続けたサービスと伝統の味をどうぞお楽しみください。

NEWSRELEASE  
STRIC1804-0222

【メニュー】

〈一の膳〉

くらげの冷菜 / 広東風釜焼きチャーシュー /  
春野菜のにこごり / 桜鯛の照り焼き風 / 北京ダック

〈二の膳〉

つばめの巣の絹傘茸巻き 蟹肉と蟹の卵のあんかけ /  
辛味入り薄揚げ豆腐の五目包み蒸し /  
トコブシのガーリック風味蒸し /  
和牛ロース肉の黒コショウ風味煮 / 帆立貝とそら豆入り中国風茶碗蒸し



〈三の膳〉

紋甲イカの湯引き トムヤムソース / “天使の海老”のマヨネーズソース /  
マコモ茸の造り 黒豆ソース煮 / 鯖の白味噌蒸し しょうが風味 / 豚肉とザーサイの蒸しご飯

〈デザート〉 春のいちごとベリーの彩り杏仁豆腐

#### 「15周年記念雲鑑-うんら-コース」

- ◆ 期間：2018年3月15日(木)～5月19日(土)
- ◆ 時間：ディナータイム 17:00～21:00 (20:30 L.O.)
- ◆ 場所：中国料理「チャイナシャドー」
- ◆ 料金：15,000円 ※別途消費税とサービス料13%を頂戴いたします。
- ◆ URL：<https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MT1w>

〈〈ご予約・お問い合わせ〉〉

「チャイナシャドー」

Tel. 03-5783-1257 URL: [https://intercontinental-strings.jp/restaurant/china\\_shadow/](https://intercontinental-strings.jp/restaurant/china_shadow/)

〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26F

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当：宅間 綾子

TEL. 03-5783-1162 FAX. 03-5783-1114 /

Email. <mailto:ayako.takuma@intercontinental-strings.jp>