

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」

## ホテル開業初となるオーダーブッフェを販売

2018年5月20日～8月31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、ホテル開業15周年目となる5月20日にあわせて、開業初の試みとなるオーダーブッフェの販売を開始いたします。



週末の夜を華やかに彩る豪華食材を使ったオーダーブッフェを5月20日から8月31日までの期間限定でご用意いたしました。北京ダックやツバメの巣、人気の点心など100種類のバラエティー豊かなメニューの中から、お好きな料理をお好きなだけお召し上がりいただけます。中でもお勧めメニューは、タラバ蟹をふんだんに使った「タラバ蟹とツバメの巣の淡雪炒め マンゴーソースかけ」。旨みがぎゅっと詰まったタラバ蟹とマンゴーのさわやかな酸味が絶妙に合う一品です。ホテル開業時からチャイナシャドーを支え続けた川合料理長オススメのメニューは、特製の火釜で焼き上げた北京ダック。パリパリの皮に旨みがつまったジューシーな食感は格別の味わい。人気の点心には、干し海老やイカ、貝柱で味付けした特製海鮮餃子をご用意いたしました。調味料から点心の皮まですべて自家製にこだわり、一品一品丁寧に作り上げたチャイナシャドーの味覚を心ゆくまでお楽しみください。

NEWSRELEASE  
STRIC1806-0424



【メニュー例、一部抜粋】

四川名物“よだれ鶏” / 甘酢ショウガ添えピータン / 蟹の爪の揚げ物 / 北京ダック /  
タラバ蟹とツバメの巣の淡雪炒め マンゴーソース / 天使の海老のマヨネーズ風味 /  
細切り牛肉の XO 醬炒めパン包み / パイナップル入り酢豚 / 牛ひき肉といり卵のチリソース煮 /  
蝦夷アワビのガーリック風味蒸し / 蟹肉と豆腐の卵とじ煮込み / 新鮮野菜の蟹肉入あんかけ /  
牛ミンチ肉と魚卵入りチャーハン / 海老と豚肉のシューマイ / 干し海老、イカ、貝柱の特製辛味  
焼き餃子 / 栗と小豆餡入りゴマ団子 / フルーツ入り愛玉ゼリー / アワビの姿煮込み(+800 円)  
全 100 種

「オーダーブッフェ」

期 間：2018 年 5 月 20 日(日)～8 月 31 日(金)

日 時：金・土・日・祝日 デイナータイム 17:00～21:00 (20:30 L.O.) 90 分制

※最終入店 20:00

人 数：一日 20 名限定

場 所：中国料理「チャイナシャドー」

料 金：大人 10,000 円 小人 5,000 円(6 歳～12 歳) ※税・サービス料 13%別

URL： <https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MTIy>

<<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. [ayako.takuma@intercontinental-strings.jp](mailto:ayako.takuma@intercontinental-strings.jp)