

上海蟹をシャンパンとご一緒に贅沢に楽しむ

シャン・シャン・シャンコースの販売

2018年10月19日より提供を開始

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、10月19日より秋の味覚「上海蟹」を贅沢に使用した特別コース「シャン・シャン・シャンコース」の販売を開始いたします。



旬を楽しむ海鮮食材の中でも最高級と呼び声の高い上海蟹。中国では地元市場に並ぶ採れたての上海蟹を見て、人々は秋の訪れを実感すると言われています。冬眠に備えて栄養をたっぷりと蓄えた10月頃から、オス蟹は脂ののりが良くなり、メス蟹は卵が増え、上海蟹のシーズンが本格的にスタートします。チャイナシャドーでは、上海蟹の旨味を余すところなくご堪能いただけるよう、オス、メス両方の蟹の身を合わせて調理いたしました。オスの濃厚な蟹味噌に、甘味が増したメスの卵と、上海蟹の醍醐味を同時に味わうことができます。コースは、蟹の豊かな香りが食欲をそそる「上海蟹と天使の海老の炒め物」や、燕の巣が入った贅沢な蒸し料理「上海蟹肉と燕の巣の卵白茶碗蒸し 二層仕立て」、口中に濃厚な甘味が広がる「上海蟹の小籠包」などを含む、全8品のメニューをご賞味いただけます。一年の締めくりに何かとお集まりが多くなるこの季節、中国では上海蟹を供することが最高のおもてなしとされています。心ゆくまで宴をお楽しみいただけるよう、シャンパンを含むフリードリンク付きをご用意いたしました。上海蟹とシャンパンで舌鼓を打ちながら、この時期ならではのチャイナシャドーの味覚をお楽しみください。

〈コース内容 -全 8 品-〉

北京ダックと冷菜三種の盛り合わせ / 上海蟹のほぐし身と天使の海老の炒め /
上海蟹肉と燕の巣の卵白茶碗蒸し 二層仕立て / 姿アワビの柔らかか姿煮 /
からだを温める甘い生姜茶 / 国産牛肉薄切りと松茸のサンバルソース炒め /
上海蟹のほぐし身と白身魚のレタス包み、蟹ソースあんかけ /
上海蟹肉入り小籠包 / 本日のお勧め中国菓子

〈飲み放題ドリンク〉

シャンパン 〈モエ・エ・シャンドン ブリュット アンペリアル〉 / 生ビール / 古越龍山カメ出し紹興酒 10 年 /
赤白ワイン / 果実酒 (桂花陳酒 / 杏露酒) / 知多ハイボール / ソフトドリンク

「シャン・シャン・シャンコース」

- ◆ 期 間 : 2018 年 10 月 19 日 (金) ~ 12 月中旬 (上海蟹の入荷状況により開催期間が変更となる可能性があります)
- ◆ 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 : 20,000 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=MTlw>



開催期間中は、「上海蟹の姿蒸し」や「上海蟹肉入り広東風煮込みそば」など、
全 10 種類の上海蟹のメニューをアラカルトでもお楽しみいただけます。

<<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/

〒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