

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」

チャイニーズクリスマスコース販売のお知らせ

2018年12月22日(土)～12月25日(火)の期間限定で提供

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、12月22日～12月25日の期間限定でクリスマスコースを提供いたします。



きらめく夜景が輝く高層階のレストラン、チャイナシャドーにて一年の締めくりにふさわしい豪華クリスマスコースをご用意いたしました。前菜には、タラバ蟹やツバメの巣といった高級食材を使い、伝統的な調理法を用いて色鮮やかにクリスマスを表現。海鮮料理は、大ぶりの活けアワビを贅沢に蒸した「活蝦夷アワビのねぎしょうがソース蒸し」や、「ロブスターの極上スープ煮 キャビア乗せ」をご堪能いただけます。メインディッシュには、フォアグラを乗せた牛フィレ肉のステーキに、贅沢にウニを巻いたローストビーフをつけあわせにしてをご用意いたしました。高層階から望む一面の夜景を背景に、クリスマスの特別なひとときを贅沢にお過ごしいただける、特製コースをお楽しみください。

コースメニュー:全9品

- ・ひな鶏とスモークサーモンの三層仕立て レッドビネガーソース
- ・二種シーフードの自家製 XO ソース炒め
- ・ハタのたらば蟹肉巻き オーロラソース炒め
- ・絹傘茸のつばめの巣詰め蒸し 蟹の卵ソース
- ・活蝦夷鮑のねぎしょうがソース蒸し
- ・ロブスターの極上スープ煮 キャビアのせ
- ・牛フィレのステーキ フォアグラのせ ローストビーフの雲丹巻き
- ・チーズとシーフード入りリゾット風チャーハン
- ・クリスマス特別デザート

チャイニーズクリスマスコース概要

- ◆ 期 間 : 2018年12月22日(土)~12月25日(火)
- ◆ 時 間 : 17:00~21:00 (L.O. 20:30)
- ◆ 場 所 : 中国料理「チャイナシャドー」
- ◆ 料 金 : お一人さま 16,000円 ※別途消費税とサービス料13%を頂戴いたします。
※窓際確約プラン 60,000円 (2名様分コース、シャンパン モエ・エ・シャンドン ロゼボトル1本付、消費税・サービス料込み)
- ◆ URL : <https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=NzY=>

<<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