

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」
伝統の味を守り続ける夏の逸品

3種の冷やし麺を提供開始

丁寧にごしらえした豊富な具材、特製ダレ、麺のゆで加減、冷やし方と水切りが、おいしさの秘密

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo／東京都港区赤坂／総支配人ミシェル・シェルトー】では、中国料理「花梨」(3FL.)において、ホテル開業以来 33 年間変わらぬ味を守り続けている夏季の人気メニュー「花梨涼拌麺」(和名:冷やしそば)と「担々涼拌麺」(和名:冷やし担々麺)に、昨年新メニューとして誕生し人気を博したもう一品「鶏絲涼拌麺」(和名:香鶏と夏野菜の冷やしそば 抹茶ソース)を加え、本年6月1日(土)から9月16日(月・祝)まで提供いたします。

「花梨涼拌麺」(冷やしそば)は、豊富な具の種類と伝統の「特製胡麻ダレ」と「醤油ダレ」の味わいが魅力の逸品です。タラバ蟹、才巻海老、鶏肉、チャーシュー、錦糸玉子、クラゲ、ミニトマト、オクラ、つるむらさき、きゅうり、芽ネギ、らっきょう、胡麻など、それぞれ丁寧に下ごしらえした 13 種類もの具材が、麺が見えないほどに盛られています。タレはお好みで「特製胡麻ダレ」と「醤油ダレ」の 2 種類からお選びいただけます。「特製胡麻ダレ」は胡麻のコクと円みのある甘酢の風味が絶妙にマッチした独自の味わいが楽しい、「醤油ダレ」は生姜やレモンのさわやかな風味とキレのある酸味が食欲をそそります。この 2 種のタレによって異なるおいしさを味わえることも人気の秘密です。

「担々涼拌麺」(冷やし担々麺)は、豆乳のまるやかなコクにピリっとした辛味がアクセントに効いています。四川豆板醤の辛味に胡麻のコク、酢の酸味が豆乳によってバランス良くまとめられています。具はザーサイ、干海老とともに味噌で炒めた豚挽き肉を中心に、素揚げしたナスとパプリカ、シャキッとゆで上げて下味を付けたつるむらさき、そして、トマト、カボチャ種、クコの実、ナッツ類、芽ネギを載せて仕上げた、具沢山でスタミナ満点の逸品です。

そして、昨年好評をいただいた「鶏絲涼拌麺」(香鶏と夏野菜の冷やしそば 抹茶ソース)は、暑い季節にぴったりな蒸し香鶏と錦糸玉子に、クラゲ、細切りしたきゅうり・レタス・ビーツ・白ネギなどの具材のシャキシャキ感と、練り胡麻と抹茶を使用し、青唐辛子を少々加えた特製ダレが特徴です。また、前菜としても楽しめるよう別皿に盛り付けた薬味 3 品(絶妙な下味を付けたフォアグラと春巻きの皮/湯葉と椎茸/甘酢に漬けた込んだ蓮芋とミョウガ)が、より一層味覚の幅を広げる「花梨」ならではの逸品です。(※次頁に写真掲載)

なお、平日のランチタイム限定で、上記のそれぞれの冷やし麺に、温かい一品として蒸し点心 3 種と季節のデザートセットにしたメニューもご用意いたします。

中国料理「花梨」が夏季に提供する 3 種の冷やし麺のおいしさは、麺のゆで加減と冷やし方、水切りで決まります。今年の夏も「花梨」の絶品冷やし麺をご堪能ください。

同メニューの提供時間、価格などの概要は次頁のとおりです。

写真・上: 花梨涼拌麺(冷やしそば)
写真・下: 担々涼拌麺(冷やし担々麺)



ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」

りゃんぱんめん

りゃんぱんめん

かいしーりゃんぱんめん

『花梨涼拌麵』・『担々涼拌麵』・『鶏絲涼拌麵』概要

■提供期間： 2019年6月1日(土)～9月16日(月・祝)まで

■店舗名称： 中国料理「花梨」3FL. KARIN Chinese Restaurant

■提供時間： 昼 11:30～14:30 (ラストオーダー)

夜 17:00～21:30 (ラストオーダー)

※但し、土曜は、16:30～21:30 (同)

日曜・祝日は、16:30～20:30 (同)

■価格 (消費税・サービス料別)：

◇ 花梨涼拌麵 (和名：冷やしそば) 2,500円

◇ 担々涼拌麵 (和名：冷やし担々麵) 2,700円

◇ 鶏絲涼拌麵 ※右の写真→

(和名：香鶏と夏野菜の冷やしそば 抹茶ソース)
2,700円



【手前：前菜としても楽しめる薬味3品】
(左から)下味を付けたフォアグラと春巻きの皮/
湯葉と椎茸／甘酢に漬けた蓮芋とミョウガ

<平日ランチタイム限定>

上記単品メニューに900円の追加料金で、3種の蒸し点心和季節のデザートセットができます。

— 中国料理「花梨」(3FL.)の店舗概要 —

○席数 188席(終日禁煙／個室のみ喫煙可)

プレミアムルーム・・・2室(16席・6席／室料20,000円・10,000円)

個室(最大60名)・・・5部屋まで分割可能(室料6,000円～)

長い歴史に培われた中国の美味珍味を、医食同源、多種多彩という中国料理の食思想を基本に、日本人の繊細な味覚に合わせて提供する本格的中国料理レストラン。広東料理を主に、上海、四川、北京、潮州、そして香港の新しい味覚にも常に目を向け、本場の味をバラエティ豊かに取り揃えています。素材の持ち味を生かし、さっぱりと調理された料理の数々は、上品な味わいの中に深みとコクを秘めた逸品です。素材の一つ一つの形状や盛り付けにも気を配り、見た目にも美しく仕上げられています。

店内は全体がアール(曲線)の流れになっており、シンプルでありながらダイナミックな印象を与えます。4つのゾーニングが施され、それぞれに異なった内装や家具を用いているため、ひとつのお店でありながら、目的や気分に合わせてゾーンを選ぶ楽しさがあります。本格的な中国料理をおしゃれな感覚で楽しみたい方にぜひお越しいただきたいレストランです。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約センター TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京

アクセス：東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】※画像データをご入用の際は、下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当：森・山下

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp

参考資料

— ホテル概要

■ ANA インターコンチネンタルホテル東京
ANA InterContinental Tokyo

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。



ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 844 室／12 のレストラン&バー／大小 22 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をおとどけすることを目指しています。35 階にある国内最大級の広さ(600 m²)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタルラウンジ」は、まさにそれを象徴する施設です。皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12 のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をおとどけいたします。

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテルとして、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

【ご予約・お問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 TEL.03-3505-1111(代表)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

<アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約 5 分

■ **インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾート** InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、70 年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約 60 ヶ国に 200 のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。

そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートで、グラマラスな InterContinental Life を。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

以上