

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

丁寧に下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 34 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)、そして2018年から新メニューとして加えた「鶏絲涼拌麺」(和名:香鶏と夏野菜の冷やしそば 抹茶ソース)の計3種を揃え、本年9月30日(水)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、昨年大好評をいただいた「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を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： 2020年6月3日(水)～9月30日(水)

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

■提供時間： 昼 12:00～13:30 (ラストオーダー)

夜 17:00～19:30 (ラストオーダー)

■定休日： 月曜・火曜、及び日曜のディナータイム

※上記の提供時間及び定休日は変更になる可能性があります。

■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)

2,800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>各単品メニューに900円の追加料金で、3種の蒸し点心和季節のデザートをセットできます。

<全日>風味豊かな水出しのアイス中国茶(黄金茶・桂花茶)のティーペアリング(+500円)をご用意しています。

— 中国料理「花梨」(3FL.)の店舗概要 —

○席数 188席(終日禁煙)

※現行は、店内の混雑を抑制し、ソーシャルディスタンスを確保するため、席数を130席に減らし、徹底した衛生管理のもと営業しております。

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