

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、冷やし方や水切りなどに秘訣

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 35 年間変わらぬ味を守り続けている夏季の人気メニュー「冷やしそば」と「冷やし担々麺」、そして本年新メニューとして加えた「和牛冷しゃぶと夏野菜の特製冷やしそば」の計 3 種類を揃え、本年 5 月 12 日(水)から 9 月 26 日(日)まで提供いたします。

代表的な「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め、「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。

「冷やし担々麺」は、豆乳のまろ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。



冷やしそば



冷やし担々麺

そして、今年新たに加わる「和牛冷しゃぶと夏野菜の特製冷やしそば」は、和牛のロース肉、牛タン、牛ほほ肉などを贅沢に冷しゃぶ仕立てにし、ナス、トマト、ピーマン、玉ねぎなどの夏野菜を合わせ、アマランサスの葉をトッピングしました。柔らかな肉の旨みと野菜のシャキシャキ感を、マスタードが程よく効いた醤油ベースの特製ダレでお楽しみいただけます。暑い季節には肉料理がお好みという方にぴったりな冷やし麺です。(次頁に写真掲載)

中国料理「花梨」が夏季に提供する 3 種の冷やし麺の究極のおいしさは、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。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 中国料理「花梨」

『冷やしそば』『冷やし担々麺』『和牛冷しゃぶと夏野菜の特製冷やしそば』概要

- 提供期間: 2021年5月12日(水)～9月26日(日)
- 店舗名称: 中国料理「花梨」(3FL.) KARIN Chinese Restaurant
- 提供時間:

昼	11:30～13:30 (ラストオーダー)
夜	金曜・土曜・祝日のみ営業 17:00～19:00 (ラストオーダー)

- 定休日: ・月曜(終日)
・火曜～木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(税・サービス料込):

- ◇冷やしそば 3,108円
- ◇冷やし担々麺 3,356円
- ◇和牛冷しゃぶと夏野菜の特製冷やしそば 3,605円
(右の写真)



- 追加メニュー: 蒸し点心三種と季節のタピオカミルク 1,243円 / 春巻きとミニ杏仁豆腐 745円
※風味豊かな水出しのアイス中国茶(黄金桂茶・桂花茶) 1,218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/>

【ニュースレターに関するお問い合わせ】 ※ご試食をご希望の際は、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