

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/総支配人クライブ・マリー】では、中国料理「花梨」(3FL.)において、ホテル開業以来 36 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」、そして新メニューとして加えた「香鶏と夏野菜の冷やしそば 翡翠ソース」の計3種類を揃え、本年9月25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、今年もう一品加わった「香鶏と夏野菜の冷やしそば 翡翠ソース」(次頁に写真掲載)は、暑い季節にぴったりな蒸し香鶏と錦糸玉子に、クラゲと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が加わり、練り胡麻と抹茶を合わせて青唐辛子を少々加えた酸味のある特製ダレが特徴です。温かい旬の野菜のセイロ蒸しとともにお楽しみいただけます。

中国料理「花梨」が夏季に自信をもって提供する3種の冷やし麺の究極の味わいは、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』『香鶏と夏野菜の冷やしそば』概要

■提供期間： 2022年5月12日(木)～9月25日(日)

■店舗名称： 中国料理「花梨」3FL.

KARIN Chinese Restaurant

■提供時間： 昼 火～金：11:30～14:30 (14:00L.O.)

土日祝：11:30～15:00 (14:30L.O.)

夜 17:00～21:00 (20:00L.O.)

※但し、7/18(月・祝)は昼の営業のみ。

■定休日：月曜日

※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・サービス料を含む)：

◇冷やしそば 3,356円

◇冷やし担々麺 3,356円

◇香鶏と夏野菜の冷やしそば 翡翠ソース 3,605円



香鶏と夏野菜の冷やしそば 翡翠ソース

— 中国料理「花梨」(3FL.)の店舗概要 —

○席数 188席(終日禁煙)
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な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 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/>

【取材に関するお問い合わせ】

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(広報直通) E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp

<参考資料>

ーホテル概要

■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。



「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室(32～35階)

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、各国大公使館、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」をお届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㎡)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」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、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル® を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト

www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

以上