

東京會館 東苑・離宮飯店にて 8月限定合同フェア「夏の旨辛チャイニーズ」を開催

大正11年に創業し90余年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章)は「中国上海料理 東苑」と「中国料理 離宮飯店」の2店舗にて、8月1日～8月31日の期間限定で「夏の旨辛チャイニーズ」を開催し、中国料理の旨辛メニューをご用意しています。旨さと辛さが交じり合う中国料理、この夏おすすめの4品です。



夏の旨辛チャイニーズ ※イメージ

URL : <https://www.kaikan.co.jp/xxi/restaurant/toh-en/menu/umakara.html>
<https://www.kaikan.co.jp/hamamatsucho/restaurant/rikyu/index.html>

1. 海の幸と赤南瓜・オクラの冷製胡麻山椒和え(2名様用) ¥2,160
「五味」といわれる甘味、酸味、苦味、辛味、鹹味(塩味)全てが入りながらバランスのとれた味わいが楽しめます。夏野菜と海鮮を胡麻ベースのたれで和えた前菜です。
2. 牛モモ肉とセロリ・トマトの四川煮込み(2名様用) ¥2,160

一味唐辛子と四川山椒をふりかけた上から熱い油を回し入れ器の中でラー油を作ります。できたてのラー油の香ばしさをパンチのきいた辛い料理とともに。

3. 豚ロース肉と朝天唐辛子の辛味炒め 花山椒の薫り(2名様用) ¥1,620

いろいろな種類の唐辛子が織りなす辛味がじわじわと押し寄せます。黒酢で風味を出してさっぱりと仕上げました。長芋のホクホクとした食感と合わせて楽しめます。

4. 岩中豚しゃぶ肉のサラダ仕立ての冷やしそば 辛味つめ醤油だれ(1人前) ¥1,940

赤身が柔らかく、脂が甘いブランド豚、「岩中豚」と自家製ラー油、にんにく入りのたれはさっぱりした冷やしそばながらスタミナをつけたい方にぴったり。

※価格は全て税金込、サービス料別です。

■「夏の旨辛チャイニーズ」概要

<商品名、価格>

豚ロース肉と朝天唐辛子の辛味炒め 花山椒の薫り(2名様用) ¥1,620 等、全4品

<販売期間>

2018年8月1日(水)~8月31日(金)

<実施店舗>

【中国上海料理 東苑】

TEL : 03-5255-1518

営業時間：ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00)

ディナー 17:00~22:00(L.O. 21:00)

土・日・祝日・年末年始 休業

所在地：東京都千代田区大手町2-2-2

アーバンネット大手町ビル21F LEVEL XXI(レベル21)

【中国料理 離宮飯店】

TEL : 03-3435-2626

営業時間：ランチ (月~日・祝) 11:30~14:30(L.O. 14:00)

ディナー(月~金) 17:00~22:00(L.O. 21:00)

(土・日・祝) 17:00~21:00(L.O. 20:00)

所在地：東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル38階

■東京會館について

東京會館本館は、建替えのため2015年1月末日で一度クローズしました。新本館は2019年1月8日に開場します。本館休館中におきましても、東京會館グループの各営業所にて、本館の変わらぬ味とサービスをお楽しみいただけます。

■会社概要

社名 : 株式会社東京會館

所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号
(2015年1月31日をもって建替えのため休館。
2019年1月8日、丸の内新本館を開場。)

代表 : 代表取締役社長 渡辺 訓章

創業 : 大正11年(1922年)11月1日

事業内容 : 宴会・結婚式場・レストランの経営、洋菓子・パンの食品製造・販売等

URL : <https://www.kaikan.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京會館

広報担当 : 雪野、南條、小橋、外岡

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : j_yukino@kaikan.co.jp(雪野)

プレスリリース画像



夏の旨辛チャイニーズ ※イメージ



海の幸と赤南瓜・オクラの冷製胡麻山椒和え



牛モモ肉とセロリ・トマトの四川煮込み



豚ロース肉と朝天唐辛子の辛味炒め 花山椒の薫り



岩中豚しゃぶ肉のサラダ仕立ての冷やしそば 辛味つめ醤油だれ



中国上海料理 東苑



中国料理 離宮飯店