



東京會館、7・8月限定で「夏の旨辛チャイニーズ」提供 旨さと辛さが交じり合う夏にピッタリの4品

～ 東苑、離宮飯店の2店舗共通メニュー ～

大正11年に創業し96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7-8月限定の中国料理の旨辛メニューを東苑、離宮飯店の2店舗にて共通メニューをご用意いたします。単品なので、コース料理に追加したり、何品かを選んで取り分けていただくなど、気軽に召し上がれます。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。



よだれ鶏

1. よだれ鶏(2名様用) ¥1,620

「よだれが出るほどおいしい」ことからその名がついたとされる伝統的な四川料理の冷菜です。辣油で辛味を効かせ、黒酢、ニンニク、ショウガでアクセントを付けた醤油ベースのタレを、ふっくらと蒸し上げたひな鶏にかけて香菜を添えました。パンチの効いた濃厚なタレはお酒も進む味わいです。

2. 牛フィレ肉の豆板老油炒め(2名様用) ¥2,160

柔らかい食感になるように仕上げた牛フィレ肉と相性ピッタリの夏野菜、ズッキーニの炒めものです。仕上げに入れる「豆板老油」は豆板醤を低温でじっくり炒めた「豆板油」に八角や桂皮などで更に香りをつけたもの。時間とともに変化する辛味、香りでより複雑な味わいが楽しめます。

3. 真鯛と冬瓜の酸辣(サンラー)煮込み(2名様用) ¥1,944

醤油味のスープに白コショウの香りと辛味をきかせお酢で酸味を加えた煮込み料理です。最後に加える自家製の辣油で二種類の辛味を味わえるひと品です。

4. 夏野菜の辛味あんかけチャーハン(1名様用) ¥1,404

ズッキーニやパプリカなどの夏野菜を使った、見た目も鮮やかなチャーハンです。あんには麻辣油(一味唐辛子や四川山椒粉を混ぜたもの)で辛さと香りを加え、おこげが入ったチャーハンはサクサクとした食感。

※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：よだれ鶏(2名様用) ¥1,620等、全4品

販売期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

実施店舗：■中国上海料理 東苑 03-5255-1518

11:30～15:00(L.O. 14:00)17:00～22:00(L.O. 21:00)

土・日・祝日・年末年始 休業

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 03-3435-2626

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)

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

大正11年(1922年)、「世界に誇る施設ながらも誰でも利用できる人々の集う社交場」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。

約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる1,800名様パーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。

■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

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



よだれ鶏



牛フィレ肉の豆板老油炒め



真鯛と冬瓜のサンラー煮込み



夏野菜の辛味あんかけチャーハン