

繁栄を願い旧正月を祝う特別コース
レンブラントホテル東京町田 中国料理龍皇の
春節菜譜

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介）は、2月1日（火）より繁栄を願い旧正月を祝う「春節菜譜」を提供いたします。

コースの始まりは、金運アップを願い金箔をあしらったクラゲからスタート。フカヒレと蟹でおめでたい紅白を表現したフカヒレとズワイ蟹のスープ。続いて富をもたらすと言われ春節には欠かせない餃子。この餃子の具には高級食材鮑を使用しました。豊作を願い食される魚料理は、大海老と白身魚の旨塩炒め。おもち＝年糕の発音が年ごとに高くなるから牛肉、イカとお餅の唐辛子炒め。特製窯で焼き上げた自家製チャーシューの高菜のチャーハン。離れている家族との再会や絆を表す（白玉）団子と成功や豊かを表すフルーツ（杏仁豆腐）をご用意しました。

この時期ならではのコースとなります。是非ご賞味ください。

【春節採譜概要】

提供期間 2022年2月1日（火）～2月28日（月）

提供時間 11:30～14:30/17:30～21:00

料金 お一人様6,000円（税込6,600円）

場所 レンブラントホテル東京町田 3階中国料理龍皇

ご予約 042-724-3135



〈このリリースに関するお問合せ先〉

レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝
東京都町田市原町田3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567
Email: mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp