



上海蟹フェア

2008年9月25日(木)～12月14日(日)



ストリングスホテル東京インターコンチネンタル(東京都港区、総支配人:エリック・ウェインマン)は、中国料理レストラン「チャイナシャドー」にて、上海蟹フェアを開催いたします。

中国料理の秋の味覚の代表格である「上海蟹」は9月下旬から12月上旬が旬であり、秋には欠かせない食材として広く親しまれています。このフェアのためにご用意した「上海蟹」特別コースでは、上海蟹三味の9品のフルコースをお楽しみいただけます。その他、単品でご注文いただける、上海蟹を使ったアラカルトメニューもご用意しております。

コースでもアラカルトでもご注文いただける「活上海蟹の姿蒸し」はサービススタッフの手で、召し上がりやすい状態でご提供いたしますので、「上海蟹は食べたいけれど、殻をむいて食べるのが面倒」というお客様も安心してお楽しみいただけます。チャイナシャドーがお届けする秋の味覚を、素晴らしい東京の夜景とともにごゆっくりご堪能ください。

- 期間: 2008年9月25日(木)～12月14日(日)
- 時間: 16:30～22:00 (ランチ時は要予約)
- 場所: ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 26F
中国料理「チャイナシャドー」
- 料金: 18,900円 (税金込み・サービス料別)

◇ チャイナシャドー (CHINA SHADOW) について ◇

“温故知新”中国四千年の伝統的な技と味付けを元に、「香り」、「味」、「色彩」、「盛りつけ」、「食感」を、感性豊かに伝えます。創作の中国料理とは一線を画す、『新感覚広東料理』は、各地方の伝統料理やテイストを織り交ぜつつ、素材の旨味を存分に生かしたやさしい味付けと中国伝来の“医食同源”を彷彿とさせ、からだに染みわたります。

営業時間: 11:30～22:00 (L.O. 22:00)



※ ご予約・お問い合わせ: 「チャイナシャドー」 03-5783-1257

“上海蟹” 特別コース

上海式冷菜五種盛り合わせ

天使の海老の上海蟹のほぐし身と山の幸の炒め

ウニと上海蟹のほぐし身入りふかひれの炒め 極上澄ましスープ添え

上海蟹のほぐし身と鶏のミンチ肉の炒め レタス包み

上海蟹肉と豆腐の煮込み

活上海蟹の姿蒸し 上海特選酒風味

特製生姜茶と上海蟹肉入りスープ小饅頭

中国乾燥餅の五目炒め

乾燥人参入り白玉団子の甘味ホットデザート

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルは、2003年5月に「ストリングスホテル東京」として開業し、2007年5月に「ストリングスホテル東京インターコンチネンタル」として新たなスタートをきりました。「Home away from Home ～ 第二の我が家」をコンセプトとしたホテルは、客室数206室、JR品川駅港南口徒歩1分という立地にありながら、都会の喧騒をよそに、ゆったりとおくつろぎいただける空間をご提供いたします。また、2つのレストラン「ザ・ダイニング(フレンチフュージョン)」、「チャイナシャドー(中国料理)」では旬の食材を使用したオリジナリティー溢れる料理をお楽しみいただけます。至高のおもてなしと安らぎのホテルライフを心ゆくまでご堪能ください。

広報担当: 足立 美香

TEL: 03-5783-1162 / e-mail: mika.adachi@intercontinental-strings.jp

www.intercontinental-strings.jp

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンは、2006年12月1日に、客室数で世界最大のホテルグループであるIHGと、ANAの業務提携により設立されたジョイントベンチャー会社で、国内で合計42ホテル、客室数12,000室以上を運営する日本最大のインターナショナルなホテル運営会社です。

URL: www.anaihghotels.co.jp IHG・ANA・ホテルズグループジャパンの最新情報については、オンラインのプレスリリースサイトをご確認願います。 www.anaihghotels.co.jp/pr

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ストリングスホテル東京インターコンチネンタルPR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

TEL: 03-3403-5328 / e-mail: info@kentosnetwork.co.jp

<http://www.kentosnetwork.co.jp/>