



忘年会、新年会シーズンに 期間限定スペシャルメニューを発表

2008年12月

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、忘年会・新年会シーズンにふさわしい期間限定スペシャルメニュー(パーティープラン)を中国料理 CHINA SHADOW でご用意いたしました。年忘れのお集まり、新しい年の始まりを、贅を尽くしたお料理でおもてなしいたします。



- 提供期間:12月9日~1月31日
 - 時間:11:30~22:00 (L.O. 22:00)
 - 料金:フードドリンク付き 12,000円と、15,000円2コース
 - 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 CHINA SHADOW (中国料理)
- 4名様より利用可。フードドリンクは2時間制とさせていただきます。
個室のご用意もございますので、お気軽にご相談ください。

コースメニュー

お1人様 12,000円コース (税金・サービス料込)

焼き物二種の盛り合わせ
花切り文甲いかと新野菜の炒め
絹傘茸海の幸のスープ
芝海老のチリソース煮込み
四川風マーボー豆腐
御飯とザーサイ
フルーツ入りアーモンドゼリー

お1人様 15,000円コース (税金・サービス料込)

前菜三種盛り合わせ
二種シーフードと季節青野菜の炒め
ミックス食材の細切り入りふかひれのスープ
薄揚げ豆腐の辛味入り五目包み蒸し
芝海老とエリンギ茸の紅麹炒め
甘酢生姜入りスプタ
本日のお勧めデザート

フリードリンク (2時間)

ビール各種
紹興酒
中国果実酒
焼酎
ウーロン茶
コココーラ
ジンジャーエール
その他のソフトドリンク



イメージ

チャイナシャドーでは、中国楽器の名前を冠した通常コース4種類のメニューを12月9日より変更いたしました。コースメニューは2ヵ月に1度の割合で変更し、グランドメニューにはないお料理もご用意しております。遊び心を交えた斬新なメニューをお楽しみください。

<p>りゅうきん 柳琴 2名様より承ります</p> <p>前菜三種盛り合わせ 二種シーフードと季節青野菜の炒め ミックス食材の細切り入りふかひれのスープ 薄揚げ豆腐の辛味入り五目包み蒸し 芝海老とエリンギ茸の紅麹炒め 甘酢生姜入りスプタ 本日のお勧めデザート</p> <p>のマークは、料理の辛さを表します。</p> <p>お一人様 ¥ 8,925</p>	 <p>イメージ</p>	<p>しんきん 秦琴 2名様より承ります</p> <p>前菜四種盛り合わせ 二種シーフードとアスパラの蟹ペースト炒め 絹傘茸と鶏肉の細切りと蟹肉入りふかひれのスープ 大正海老の潮州風なら香味ソース 北京ダック 牛バラ肉と牛筋の四川風辛味煮 ザーサイとイカゲソ入りチャーハン 本日のお勧めデザート</p> <p>のマークは、料理の辛さを表します。</p> <p>お一人様 ¥ 11,550</p>
<p>こきん 古琴 2名様より承ります</p> <p>前菜四種盛り合わせ 黄ニラ入りクラゲと本日入荷の新鮮貝の炒め ふかひれの姿煮込み 又は 中国家庭風濃厚スープのふかひれの姿煮込み 土鍋仕立て あわびとハクレイ茸の黒胡麻ソース煮 北京ダック 真八タの切り身のベーコン巻き蒸し ザーサイとイカゲソ入りチャーハン 本日のデザート二種</p> <p>お一人様 ¥ 13,650</p>	<p>ようきん 揚琴 2名様より承ります</p> <p>北京ダックと冷菜三種盛り合わせ 大正海老と魚卵の彩り炒め 新鮮ハタの切り身のチャイナシャドー特製 XO ソース炒め 特大ふかひれの姿煮込み 又は スッポン入りフカヒレの姿蒸し滋養スープ あわびの姿煮込み オイスターソース風味 中国蒸しパン添え 和牛ロース肉の野菜包み 深海黒ニンニク ソース ザーサイとイカゲソ入りチャーハン 本日のデザート二種</p> <p>お一人様 ¥ 16,800</p>	

上記税込み価格に別途サービス料 10%を加算させていただきます。

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基に、「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活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) 26 階 / 116 席:個室含む

ご予約・お問い合わせ:チャイナシャドー 03-5783-1257

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ください。 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/>