



2009年5月

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 「チャイナシャドー特製 冷やしそば」3種類の販売を開始



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、2009年5月20日より、中国料理レストラン「チャイナシャドー」で、ランチタイムの新しいメニューとして特製冷やしそば3種類の販売を開始いたします。和風テイストを加えた「わさび風味の冷麺」は、暑い夏に召しあがるのにふさわしい逸品です。シェフがスープに工夫を凝らした「豆乳の冷やしサラダラーメン」はお好みでキムチを加えてお楽しみいただけます。冷麺が美味しくなるこれからの季節に、ぜひお試しください。

期間：2009年5月20日～
時間：ランチタイム 11：30～14：30

お問い合わせ・ご予約：チャイナシャドー 03-5783-1257

チャイナシャドー特製 冷やしそば三種

わさび風味の冷麺	¥2,415
豆乳の冷やしサラダラーメン	¥1,955
特製冷やし中華そば XOソース風味	¥2,520

※ 上記料金は、税金込・サービス料別となります。

チャイナシャドーについて

（中国料理レストラン）

“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：個室を含む



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。

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

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