

新しいコラボレーション先のご紹介

国・地域	コラボレーション先		レストラン	メニュー	メニュー紹介
タイ	 		 スパイスマーケット  Chef Supanut Khanarak	 2014年12月～2015年2月	メインは鶏の唐揚げと彩り野菜と烏賊のスイートチリ炒めからお選びいただけます。タイ料理の定番であるシュリンプトーストとともにお召し上りください。
シンガポール	 		 夏宮(サマーパレス)  Chinese Executive Chef Liu Ching Hai	 2014年12月～2015年2月	メインは牛フィレ肉のブラックペッパー炒め、もしくは白身魚の照り焼きソース。お好みでXO醤、チリソースを加えて広東料理の味の変化をお楽しみください。
北京	 		 香宮(シャンパレス)  Chinese Executive Chef Kam Siew Tong	 2015年2月	メインは銀鱈揚げ中華風グレービーソースと焼うどん、デザートは緑茶ケーキ。和食と中華を融合させた料理でおもてないたします。
香港	 		 香宮(シャンパレス)  Chinese Executive Chef Mok Kit Keung	 2014年12月	チャーシュー入りのパイナップルパン、メインの四川風海老とチャーハン、デザートのマンゴーとザボン入りのタピオカクリーム。本場の広東料理をご堪能いただけます。
大連	 		 香宮(シャンパレス)	 2015年1月	メインは茄子の四川風炒めと焼ビーフン、さっぱりとした味わいの杏仁豆腐は食後のデザートに。日本でも人気の中華メニューをご用意しております。
瀋陽	 		 夏宮(サマーパレス)		
杭州	 		 香宮(シャンパレス)		
ロサンゼルス	 		 パティナ  Chef and Founder Joachim Splichal	 2014年12月～2015年2月	昼食便には牛フィレ肉のステーキに彩りの良い野菜を添えて、朝食便にはオーガニックスランブルエッグとアボカド。色鮮やかなカリフォルニア料理をぜひこの機会にご賞味ください。