

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	 FOUR SEASONS HOTEL <i>Bangkok</i> 	 スパイスマーケット	 Chef <i>Supanut Khanarak</i>	 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召し上りください。
シンガポール	 Regent <i>SINGAPORE</i> <i>A FOUR SEASONS HOTEL</i> 	 夏宮(サマーパレス)	 Chinese Executive Chef <i>Liu Ching Hai</i>	 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	 北京香格里拉饭店 <i>Shangri-La hotel</i> <i>BEIJING</i> 	 香宮(シャンパレス)	 Chinese Executive Chef <i>Kam Siew Tong</i>	 2015年2月 メインは銀鳕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しをいたします。
香港	 九龍香格里拉大酒店 <i>Kowloon Shangri-La</i> <i>HONG KONG</i> 	 香宮(シャンパレス)	 Chinese Executive Chef <i>Mok Kit Keung</i>	 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	 大连香格里拉大酒店 <i>Shangri-La hotel</i> <i>DALIAN</i> 	 香宮(シャンパレス)		
瀋陽	 瀋陽香格里拉大酒店 <i>Shangri-La hotel</i> <i>SHENYANG</i> 	 夏宮(サマーパレス)		 2015年1月 メインは茄子の四川風炒めと焼ビーフ、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。
杭州	 杭州香格里拉饭店 <i>Shangri-La hotel</i> <i>HANGZHOU</i> 	 香宮(シャンパレス)		
ロサンゼルス	 PATINA 	 パティナ	 Chef and Founder <i>Joachim Splichal</i>	 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クランブルエッグとアボカド。色鮮やかなカニフォルニア料理をぜひこの機会にご賞味ください。