

# ROSE STYLE

ROSE HOTEL YOKOHAMA & CHUNGKING RESTAURANTS SEASONAL INFORMATION

March ~ May 2021



### 気持ちも制服も新たに、希望溢れる新年度

Starting the new era with fresh style and new look

関中将之 大塚純佳 太田理々佳 早崎優太

#### コロナを逆手にレベルアップ

2020年は、通常とはまったく異なる1年でした。新人社員を迎えた直後に、緊急事態宣言が発出されて営業自粛に。この期間を利用して、全社員対象でサービス研修を実施しました。マスクの常用で互いに顔を覚えづらいつつ、新人もベテランもコミュニケーションに苦勞しながら、レベルアップを目指しました。特に、新人は様々な部署や役割を2カ月ずつじっくり体験した結果、マルチタスク型の人材が育ち、フレキシブルな人員配置が可能になりました。本人



サービス研修を実施  
私たちも視野が広がり、どの部署でも笑顔で楽しそうに仕事をしています。

#### ユニフォームを一新

2021年1月には、制服を3年ぶりにモデルチェンジしました。中華街のイメージとローズホテルを表すバラを融合させたモダンなデザインは、地元ブランドのROUROU。地域企業と忌憚のない意見を交わして制作した、機能的にも優れた制服は、社員にもお客様にも好評です。2020年入社した38名は、まもなく



ローズホテル総支配人 渡部一樹

後輩を迎えます。厳しい環境下に社会人デビューした彼らは、逆境に強い。常に前向き、ひたむきで、先輩社員たちに刺激を与えています。ホテル運営は、状況変化が目まぐるしく対応に迫られる日々ですが、私たちはこの1年で体力をつけました。今できる最大限のことをみんなで考え、気持ちも制服も新たに、笑顔で皆様をおもていたします。(総支配人 渡部一樹 談)



## ROUROU

#### 組数限定! 春のブライダルフェア [Limited Availability! Spring Bridal Fair]

##### 前撮り体験×豪華ランチコース無料試食フェア



- ・ドレス・タキシードの試着とヘアメイク体験
- ・山手ヘレン記念教会または、ザ・ローズレジデンスでプロのカメラマンによる前撮り体験
- ・ローズホテル横浜ランチコース(3万円相当)の無料試食
- ・感染予防対策として組数限定

2021.3.21(日)10:00~ 所要時間:4時間程度

お問い合わせ **tel.045-681-2934**

#### 安全対策

衛生管理等の強化に努め、安全対策を実施しております。



〒231-0023  
横浜市中区山下町77(横浜中華街)  
tel.045-681-3311(代表)  
fax.045-681-8445  
mail:info@rosehotelyokohama.com

## 心浮き立つ食彩を春の横浜で Tasty Gourmet Line Up only at The Rose Yokohama

GO TO トラベル・地域共通クーポン・GO TO イートにつきましては、HPでご確認下さい。

### 重慶飯店 新館3階個室レストラン 春菜美麗コース



大海老、和牛、フカヒレ、ダックなどの贅沢な素材を活かした四川料理に、春野菜や旬のいちごが加わった、春を感じる季節限定のコースです。目にも華やかなお料理の数々は、ご家族や身近な方とのお祝いの贈りにぴったりのランチアップ。個室での安心、安全なプライベート空間で、本場四川の味と春

の競演をゆっくりお楽しみください。Webからの予約限定で、「小粒月餅」のプレゼント特典もお見逃しなく!

2021.3.1~5.31  
¥7,500(税込) / 4名様~  
11:30~21:00 (20:00)

ご予約・お問い合わせ【重慶飯店新館予約課】 **tel.045-681-6885**



石塚 恵美  
2020年4月入社

#### Spring Delight Course

From Jumbo Prawns, Wagyu Beef, Sharks Fin and Duck, enjoy a full course meal with finely selected ingredients to enjoy the start of Spring. Dine in a safe and private room with your family and friends. Book directly through our HP and receive our "Small Mooncake" as a gift.

### プラスリー ミリー ラ・フォーレ

## ランチバイキング ~春野菜を使ったイタリアンフェア~



春のランチバイキングは「野菜が主役」。前菜は春の魚サヨリのマリネに無骨甘夏などを合わせてサラダ感覚で。サーモンのベーコン巻きは明日葉と空豆のビュレに添え、鶏モモ肉は苜のアラビアータソース、シェフサービスは子羊モモ肉の香草パン粉焼きに新ジャガイモのローストを添えて。

2021.4.1~5.31  
11:30~15:00(最終来店14:00/10分制)  
大人 ¥3,400 ¥3,700/シニア(65歳~) ¥3,000 ¥3,300/子供(7~12歳) ¥1,800 ¥2,130/幼児(4~6歳) ¥900 ¥1,240(※0~3歳の乳児は無料) (税込)

ご予約・お問い合わせ【プラスリー ミリー ラ・フォーレ】 **tel.045-681-2916**



森 菜純  
2020年4月入社

#### Lunch Buffet ~Italian Fair with Spring Vegetables~

This season, vegetables are the leading ingredient in a wide range of dishes including Marinated Spring Fish Salad, Salmon wrapped in Bacon served with Broad Bean Puree, Chicken Thigh and Asparagus in Anchoita Sauce. Don't miss out on the Grilled Bread Crusted Lamb with Roasted Potatoes prepared by our Chefs in person.

### 鉄板焼き 浜

## 宮崎牛の関帝廟コース



フレンチテイストの鉄板焼きコースが魅力の鉄板焼き「浜」では、宮崎牛フェアが大好評! 食いん坊も唸る関帝廟コースでは、宮崎牛サーロインや活き鮑などのゴージャスな素材が、鉄板の上でとびきりのお料理へと仕上げられます。べに登場する焼きおにぎりのだし茶漬けは、女性に大人気。大切なお祝

いや記念日を飾るお食事にふさわしい、贅を尽くしたコースをお楽しみください。

宮崎牛フェア  
宮崎牛サーロインが味わえる関帝廟コース 一人様 ¥24,000(税込)

ご予約・お問い合わせ【宴会予約課】 **tel.045-681-2993**



若岡 希実  
2020年4月入社

#### KANTEIBYO Course featuring Miyazaki Beef

This exclusive course features Miyazaki Beef Sirloin, Abalone and more exceptional ingredients that will be grilled right in front of you. To finish off the course is a grilled onigiri that can be eaten "chamke" style.

### ご宿泊

## インルームダイニングで楽しむ重慶飯店のコース料理



プライベートな空間でお食事を味わえる「インルームダイニング」。いつもより少し贅沢なルームサービスで、豪華な食材を使ったお料理を、お部屋でお召し上がりください。ホテル併設の重慶新館から、1ランク上のコース料理を、ご希望の時間にお届けします。プライベートな時間を、プライベートな空間

でゆったりとくつろぎながら、特別な四川料理をお楽しみください。

2021.4.30迄  
スタンダードツイン2名室利用/お一人様 ¥11,500(税込)~

ご予約・お問い合わせ【宿泊予約課】 **tel.045-681-2994**



稲葉 美沙希  
2020年4月入社

#### Superior Szechwan Chinese Course

Dine in the privacy of your own room with our "In-Room Dining" Service. Chefs from Chungking Shinkan Restaurant has prepared a full course with superior ingredients for our hotel guests. Eat, Drink and Relax without worrying about anyone else in our spacious and comfortable rooms.

### Blossom / Sakura Red Bean Bread

#### ブロッサム・桜アンプル

ホワイトチョコムースの中に、グリョット(サクランボのビュレ)と桜あんのムースを忍ばせました。サクランボのシロップ漬けとチョコレートで、春らしさを表現しました。この季節大人気の桜アンプルもお見逃しなく。

2021.3.12~4.12  
ブロッサム ¥550(税込) 桜アンプル ¥240(税込) 10:00~

ご予約・お問い合わせ【パティスリー ミリー ラ・フォーレ】 **tel.045-681-2916**



### Japanese Style Afternoon Tea

#### 和のアフタヌーンティー

2021年春のアフタヌーンティーは、「和」がテーマ。抹茶のムースや桜のブランジェ、ほうじ茶ロールケーキや華やかなモンブランなど、日本らしい春を表現しました。詫び寂びの世界観も映える。唯一無二のアフタヌーンティーで、豊かなティータイムを。

2021.3.1~4.30 ¥4,100(税込)

ご予約・お問い合わせ【プラスリー ミリー ラ・フォーレ】 **tel.045-681-2916**



### Exclusive Dragon Point Card Members Course

#### ドラゴンポイント会員限定コース

回鍋肉、フカヒレスープ、海老の唐辛子炒め、麻婆豆腐など、重慶飯店の看板料理をお手頃価格で満喫していただける、ドラゴンポイント会員限定の特別なランチコースです。

2021.3.1~ ¥3,500(税込)

ご予約・お問い合わせ【重慶飯店新館1階】 **tel.045-681-6885**

