

Rose Christmas Plan

Chinese Gourmet Christmas Special Course



クリスマススペシャルコース

今年のクリスマスは、チャイニーズスタイルで楽しんでみてはいかがですか？クリスマス特製五種前菜の盛り合わせから、和牛モモ肉と銀杏・くるみの唐辛子炒め、干し貝柱と白キクラゲ入りふかひれの煮込み、大海老のシンガポール風チリソース、さらに七面鳥や蟹のお料理など、スペシャルな日にふさわしい贅沢な素材を使った全8品、四川料理をベースに、重慶飯店新館ならではのクリスマスコースをご用意いたしました。

点心師によるデザートは、黒餡入り胡麻の巻き揚げと苺プリンといった中華スイーツの組み合わせも、クリスマスコースならではの楽しみ。美味しさはもちろん目にも楽しい、料理長のアイディア満載の創作料理を満喫していただけるラインナップです。シャンパンやワイン、紹興酒とともにご堪能ください。

HPからのご予約なら、ワンドリンク



サービス。さらに11月末日までにご予約いただいたお客様は、10% OFFの一人様 ¥9,000 (税込サ) で承ります。

■ 2021.12.23 (木) ~ 25 (土)

■ お一人様 ¥10,000 (税込サ) / 2名様 ~

【更予約】

■ 2021.12.24 17:00 ~ 21:00 (12:00 20:00)

12:25 17:00 ~ 22:00 (12:00 21:00)

【特典】HP 予約でワンドリンクサービス



Why not enjoy your special Christmas dinner in Chinese style this year? The eight-course Szechwan course menu features: Assortment of Five Christmas Appetizers, Stir-Fried Wagyu Beef with Ginkgo and Walnuts in Chili Pepper, Whole Shark Fin with Dried Scallop and Jumbo Prawns in Singapore-Style Chili Sauce to name the few.

The special combination of Christmas dessert creations made by our hotel pâtissier and Chinese dessert chef features: Crisp-Fried Sesame Rolls filled with Bean Paste, can only be enjoyed in this special course at Chungking SHINKAN Restaurant. Let our sommelier recommend you a perfect wine from our award winning wine list. Make a reservation through our Homepage and receive first drink for free. Book before the end of November and get early bird 10% OFF.

重慶飯店
CHUNGKING CHINESE RESTAURANT
重慶飯店 新館レストラン
Chungking Chinese Restaurant
ご予約・お問い合わせ
【重慶飯店新館予約課】
tel.045-681-6885

A Sparkling Christmas at Teppanyaki "HAMA"



「浜」の煌めくクリスマスコース

聖夜を華やかに彩るディナーなら、シェフが厳選したとびきりの食材を目の前でダイナミックに焼き上げる、鉄板焼き「浜」のクリスマスコースをおススメです。今年は、夜空に輝く冬の大三角形をモチーフに、「プロキオンスコース」「シリウスコース」「ベテルギウスコース」と、ロマンチックなクリスマス3コースをご用意いたしました。

A5等級の牛肉のみが名乗れる大人気の「仙台牛」は、焼き始めから甘味と香ばしさが鼻腔をくすぐり、口に入れた瞬間の豊かな肉汁、やわらかで上品な風味を堪能できる一品。そして、伊勢海老やアワビ、ホタテやあん肝など極上の海鮮が、鉄板の上で踊ります。ホテルのパティシエが、特別な夜を浜で過ごされるお客様のために、心を込めて仕上げたクリスマスデザートも見逃しません。美しい泡の中に赤いイチゴが煌めく



乾杯用のフラゴラ・スプマンテは、浜からのクリスマスプレゼント。隠れ家レストラン「浜」で、至福のクリスマスイブをお過ごしください。

■ 2021.12.23 (木) ~ 25 (土)

■ 17:00 ~ 21:00 (12:00 20:00)

■ お一人様 ¥20,000 ~ / 2名様 ~ 【更予約】

【特典】乾杯用フラゴラ・スプマンテ



If you are looking for a festive dinner venue in a privacy this winter, Try our Teppanyaki Hama's Christmas special course, the perfect choice for you. This winter, three special Christmas courses are available: "Procyon Course," "Sirius Course," and "Betelgeuse Course", based on the motif of the winter triangle shining in the night sky. The course includes Sendai A5 grade beef, that satisfies your sense of taste and aroma being cooked right in front of you. The courses also include the finest seafood such as lobster, abalone, scallop, and Ankimo. Finish off the course with Christmas desserts prepared specially by our hotel pâtissier.

浜
Teppanyaki HAMA
鉄板焼き 浜
Teppanyaki HAMA
ご予約・お問い合わせ
【宴会予約課】
tel.045-681-2993

French Gourmet Course Christmas Dinner 2021



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

フレンチクリスマスディナー2021

ホテル最上階のプライベートダイニングフロアで、クリスマスコースを、中華街の夜景とともに極上のフレンチコースをお楽しみ下さい。乾杯用スパークリングワイン付き。

■ 2021.12.23 (木) ~ 25 (土)

■ 17:00 ~ 22:00 (最終入店20:00)

■ ¥15,000 (税込サ) 【更予約】

An exclusive Christmas course on our private dining floor located at the top floor of our hotel. Enjoy a superb French course with an amazing night view of Yokohama Chinatown. Includes a glass of sparkling wine to toast with.

Sweet Christmas: Sparkling Wine & Christmas Cake Room Service



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

Sweet Christmas ~ スパークリングワイン & クリスマスケーキをルームサービスで ~

みなとヨコハマで過ごす Sweet Christmas, スパークリングワインとホテルメイドのクリスマスショートケーキ、朝食付きプランをご用意しました。

■ 2021.12.17 (金) ~ 25 (土)

■ スパークリングワイン (ハーフ) & クリスマスケーキ

をルームサービス / 朝食付

■ ¥12,000 (12.17~19~23) / ¥18,000 (12.18~24) /

¥22,000 (12.25) ※いずれもスタンダードツインルーム2

名1室ご利用時の1名あたりの料金 (税込サ)

A memorable Christmas in the port of Yokohama. Stay in one of our spacious Deluxe Room that includes full buffet breakfast and room service arrangement of Christmas cake and a bottle of fine sparkling wine.

Yamate Helen Memorial Church Christmas Mass

山手ヘレン記念教会 クリスマス賛美礼拝



お問い合わせ 【随礼予約課】 tel.045-681-2934

オルガンと讃美歌が響く教会で、クリスマスをご一緒に過ごしませんか。どなたでもご参加いただけます。

■ 2021.12.25 (土)
■ 17:00 ~ 18:00 (16:30 出発)
■ 山手ヘレン記念教会
※16:30までにはローズホテル横浜1階ロビーにお集まりください

New Year Prosperity Ballroom Buffet

開運! 獅子舞バイキングショー 2022



ご予約・お問い合わせ 【宴会予約課】 tel.045-681-2993

年の初めはご家族揃って、中国獅子舞バイキングショーで運氣をUP! ローズホテル横浜の洋食と重慶飯店の中華料理を共にご堪能いただける豪華バイキングをお楽しみください。

■ 2022.1.1 (土) ~ 3 (月)
■ 一般 ¥7,500 / 子供 (6 ~ 12才) ¥5,000 / 幼児 (3 ~ 5才) ¥2,000 / ドラゴン会員 ¥7,000 (税込サ)
■ 17:00 ~ 20:00 (最終入店19:00) 【受付】 16:30 ~

2022 New Year Celebration Western Style "Oneshi" from Rose Hotel Yokohama

新年を祝う ローズホテル横浜の洋食おせち 2022



ご予約・お問い合わせ 【宴会予約課】 tel.045-681-2993

初春を寿ぐ洋食おせち料理をご用意いたしました。晴れやかな新年のお祝いに、丹精込めて作り上げた洋食おせちをぜひご賞味ください。

【更予約】 ~ 2021.11.30 (火) までのお申込みで10% OFF
■ ご予約受付中 ~ 12.26 (日)
■ 一般 ¥23,000 (限定50台) / 二重 ¥36,000 (限定50台)

編纂・発行: ローズホテル横浜

ローズホテル横浜&重慶飯店 シーズンインフォメーション

ROSE STYLE

ROSE HOTEL YOKOHAMA & CHUNGKING RESTAURANTS SEASONAL INFORMATION

December 2021

ミリーラ・フォールのクリスマスディナー

Milly La Foret Christmas Dinner 2021

聖夜を長谷川シェフのフレンチで

聖夜を祝うにふさわしい豪華な食材を使用したクラシックなお料理を、カジュアルなスタイルでご用意する、ミリーラ・フォールのクリスマスディナー。長谷川シェフが得意とする、王道のフレンチディナーの登場です。

海鮮3種のかわいらしい一口オーードブルをスタートに、ロゼに焼いた鴨胸肉と葱のブレッセ、フォアグラ入りレバーパテ、クルミドレッシングで和えたサラダのボリュームで華やかな前菜が、コースへの期待を高めます。

メインの魚料理は、天使の海老と



真鯛をカダイフで巻いてカリッと揚げ、クラシカルな香草入りバターソースを合わせました。肉料理は、ヒレステーキにベアルネーズとホウインベアーズのダブルソースを、隠し味のマッシュルームペーストが風味を際立て、華麗なソースとのハーモニーが楽しめる一品です。

パティシエ自慢のデザート

ホテル自慢のパンも3種類ご用意。お口直しの金粉入りシャンパンゼリーや、パティシエ渾身の映えるクリスマスデザートも、特別な夜を演出します。

4日間のみのスペシャルなクリスマスディナーは、完全予約制。ミリーラ・フォールで、特別なシーズンを楽しむクリスマス夜をご堪能ください。

■クリスマスディナーコース

■ 12.17 (金) ~ 25 (土)

■ 17:30 (12:00 20:00)

■ お一人様 ¥12,000 (税込サ) / 2名様 ~

【更予約】 ※12.17・18・24・25の4日間

限定 ※全て2部制 (17:30 ~ / 20:00 ~)

Brasserie
Milly La Forêt
ミリーラ・フォール

ブラッスリー ミリーラ・フォール

Brasserie Milly La Forêt

ご予約・お問い合わせ

【ブラッスリー ミリーラ・フォール】

tel.045-681-2916

クリスマスケーキ Christmas Sweet Collections

クリスマスショートケーキ ¥3,600 (税込) ~
しっとりしたスポンジに北海道産の純生クリームと厳選国産卵黄をたっぷり使った。こだわりのショートケーキは王道の味わい。

フラゴラボーズ ¥4,200 (税込)
木苺の風味とホワイトチョコレート甘みの絶妙なムース。表面には木苺の野かなないグラサージュをかけて華やかに。

ドゥ ショコラ ¥4,300 (税込)
ベルギー産のチョコレートを使用した。ダークとミルクの2層のムース。大人っぽくシックなデザインに仕上げました。



シャデーニュ ¥4,300 (税込)
フランス産マロンクリーム、ムースの中に、マスカルドペルギー産のチョコレートを使用した。ダークとミルクの2層のムース。大人っぽくシックなデザインに仕上げました。

【予約受付 2021.11.1 ~ 12.16 (※早割) 2021.11.1 ~ 30 のご予約で10% OFF】 【店頭販売】 2021.12.17 ~ 25

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3-7-77 (横浜中華街)
tel.045-681-3311 (代表)
fax.045-681-8445
mail: info@rosehotelyokohama.com