

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 40TH ANNIVERSARY 1981-2021 STYLE

ROSE HOTEL YOKOHAMA & CHUNGKING RESTAURANTS SEASONAL INFORMATION

September ~ November 2021



Autumn
9・11
vol.48

40年の感謝を込めて

40 Years of Gratitude and More Exciting Shows to Come

『ホテル ホリデイ・イン横浜』の開業
1981年9月、横浜中華街では初めての国際的な宿泊施設、ホテル ホリデイ・イン横浜が誕生しました。ローズホテル横浜の前身となるホテルです。港町横浜の中心地、米国ホテルチェーンのネームバリューもあり、海外からの観光客やビジネスパーソンを多数迎えました。1989年に開催された横浜博覧会では、横浜観光の拠点として国内外からのたくさんのお客様にご利用いただきました。

ローズホテル横浜にリブランド
チェーンとの契約満了に伴い、地元横浜から独立系ホテルとして発



2003年4月 ローズホテル横浜へリブランド

信じていくことを決意。横浜市の花であり創始者一族のシンボルフラワーともいえるバラを冠した名称にての国際的な宿泊施設、ホテル ホリデイ・イン横浜が誕生しました。ローズホテル横浜」としてスタートしました。重慶飯店が経営する他に類を見ないホテルは、上質な料理はもちろん、家族的な温かみのあるおもてなしがスパイスとなり、世代を超えて多くのリピーターに愛されています。「3世代でお越しいただくお客様とは、かつての横浜の思い出に花が咲きます。40周年を迎え、お客様の愛情や期待にしっかり応えながら、ここからまた歴史を積み上げていくのだと気持ちが引き締まります」と、総支配人の渡部一樹は語ります。

創業40周年記念特別コース
ローズホテル横浜では創業40周年を記念し、重慶飯店の特別料理をインルームダイニングでご堪能いただく、スペシャルプランをご用意しました。特大ふかひれの姿煮や、お



部屋でのカッティングサービス付き 窯焼き北京ダックなど、普段では味わえない驚きの四川料理を、スイートルームでゆったり味わっていただけます。他にも特別企画が満載のローズホテル横浜に、ぜひ足をお運びください。

- ホテル40周年 | 重慶飯店特別コース インルームダイニングご宿泊プラン
- 2021.9.1~2022.3.31
- エグゼクティブスイート/ダイナスイート/プレミアムローズスイート
- ¥40,000~ ※1室2名利用時の1名料金 (ご夕食・ご朝食含む)

重慶飯店 新館レストラン



40周年記念コースでは、はまぼくや神奈川野菜などの地元食材や、ふかひれ、上海蟹など贅を尽くした素材を使い、代々引き継がれた伝統の味をお楽しみいただけます。「一菜一格百菜百味」の理念に基づいて、胡料理長が巧みに操る四川料理独特の「麻、辣、酸、甜、苦、香、鹹」の七つの味。風味豊かでゴージャスな重慶飯店伝統の数々を、ぜひご堪能ください。



重慶飯店新館レストランシェフ 胡家坤 Chef HU JIAKUN

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



Chungking Chinese Szechwan Restaurant Shinkan

40周年記念コース
■ 2021.9.1~11.30 ■ お一人様 ¥10,000(税込) / 2名様~ ■ 【平日】11:30~15:00 (LO 14:00) / 17:30~21:00 (LO 20:00) 【土日祝】11:30~21:00 (LO 20:00)

Rose Hotel Yokohama 40th Anniversary Course

The 40th Anniversary course features traditional flavors passed on from generations of Chefs, combined with local fresh ingredients from Kanagawa Prefecture and seasonal delicacies such as shark fin and Chinese mitten crab. Based on the seven flavors of Szechwan cuisine "MAH (numb), LAH (spicy), TIAN (sweet), KU (bitter), XIANG (Fragrant) and SUAN (sour)", Chef Hu skillfully produced a full course that will satisfy your appetite.

40TH ANNIVERSARY 1981-2021 CELEBRATE THE 40TH ANNIVERSARY

重慶飯店 新館個室レストラン



重慶飯店 総料理長 陳一明 Master Chef Kazuki Chin

ローズホテル横浜40周年を記念し、高級食材を満喫していただける、最上級クラスのコースをご用意しました。極上の帆立貝やA5ランクの和牛、ふかひれは姿煮で、ロブスターもアワビもまるごとご提供。薫り高い蓮の葉で包まれた五目おこわと、ツパメの果入りのデザートは女性にも喜んでいただけること間違いなし！グレードもボリュームも必ずご満足いただける自慢のメニューです。新館3Fのプライベート空間で、大切な方やご友人、ご家族とゆっくりお楽しみください。

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



Chungking Chinese Szechwan Private Dining Restaurant

40周年インベリアルコース
■ 2021.9.1~2022.3.31 ■ お一人様 ¥20,000(税込) / 2名様~

Rose Hotel Yokohama 40th Anniversary Imperial Course

To commemorate the 40th anniversary of Rose Hotel Yokohama, Chef Chan has prepared full course of delicacies including A5 rank wagyu beef, braised shark fin, lobster and abalone. Menu includes the ever popular "Steamed Glutinous Rice wrapped in Lotus Leaves" and the precious bird nest dessert. Dine in one of our safe and spacious private room with your friends and family.

ブラスリー ミリー ラ・フォーレ



ブラスリーミリーラフォーレシェフ 長谷川 美典 Chef Yoshinori Hasegawa

1980年代初頭の日本は、フランス料理の黎明期。ヌーベルキュイジーヌを学んだシェフたちから影響を受けた、長谷川シェフの原点ともいえる当時のフランス料理から、思い出深い品をセレクトしてコースに仕立てました。赤ピーマンのムースや真鯛のブルブラン、牛フィレ肉のペッパーステーキなど、あの頃にフレンチの洗礼を受けた年代の方が思い出す品々が、40周年特別ディナーコースとして登場します。

ご予約・お問い合わせ【ブラスリーミリーラフォーレ】 tel.045-681-2916



Brasserie Milly La Foret

40周年特別ディナーコース
■ 2021.9.1~2022.3.31 (季節ごとにメニュー変更有) ■ ¥6,500(税込) / 2名様~

40th Anniversary Special Brasserie Dinner Course

In early 1980s, the start of modern French cuisine in Japan, Chef Hasegawa was influenced by the concept of Nouvelle Cuisine at the time and has selected memorable dishes and tailored them into this special course. "Red Bell Pepper Mousse", "Japanese Beef Fillet Steak with Brandy Sauce" and more classic dishes from this course will make you reminisce the dishes from the past memory.

鉄板焼き 浜



鉄板焼き 浜 シェフ 杉元 洋二 Chef Yoji Sugimoto

鉄板焼き「浜」では、ホテル創業40周年を記念して話題の仙台牛を使用したスペシャルコースをご用意。仙台牛は、肉質等級が5等級に格付けされた牛肉だけが名乗れる逸品です。焼きはじ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と柔らかく上品な風味がたまらない！コースでは伊勢海老、あん肝、人気の焼き麻婆豆腐も味わえます。乾杯用ドリンク付き。大切なお祝いや記念日を飾るお食事を、完全予約制の隠れ家レストランでお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ【宴会予約課】 tel.045-681-2993



Teppanyaki HAMA

40周年スペシャルコース
■ 2021.9.1~2022.3.31 ■ お一人様 ¥20,000(税込) / 2名様~

An Intimate Teppanyaki Evening for Two in a Spacious Privacy

To celebrate the 40th anniversary of Rose Hotel, Teppanyaki HAMA offers a special course featuring graded A5 mouth watering Sendai Beef. The sophisticated symphony of dishes can be enjoyed as our chef prepares in front of you. The course also includes lobster, "ankimo" and Chungking Szechwan Restaurants signature Mabo Tofu. Wide range of international wines are also available.

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。

Story: From a Family Company to a 100 year old Enterprise
「家業から100年企業へ」

重慶飯店60年&ローズホテル横浜40年の歩みと、「社員を含めた『家族』を大切に」李社長の経営哲学と手法を紹介したノンフィクション(上版原著、日経 BP 社刊、1,650 円)。幾多の困難を超え、100年企業に向けて挑戦し続ける当社が、克明に記されています。書籍はグループ内各店舗・全国書店・アマゾンで販売中。ぜひ、ご一読ください。

HOTEL 40th ANNIVERSARY: Free Flow Drink Banquet Party Plan

【ホテル創業 40 周年記念】飲み放題付きご宴会プラン

ローストビーフなど人気の洋食をメインに、重慶の麻婆豆腐とふかひれスープも付いた、お得で豪華な宴会プランです。ビール、ワイン、ハイボール、焼酎、紹興酒、ソフトドリンクの飲み放題に、乾杯用スパークリングをサービス。ホテル宿泊券やディナーチケットが当たる抽選も！

■ 2021.9.1~2022.3.31
■ お一人様 ¥10,000(税込) / 4名様~

ご予約・お問い合わせ【宴会予約課】 tel.045-681-2993

Rose Hotel Yokohama Gourmet Summit 2021

ローズホテル横浜 グルメサミット 2021

来る 2021年11月15日・16日・17日の3日間、日本を代表する西酒造の「URLAR(アーラー)」、サントリー「シャトーラグランジュ」、世界を代表するシャンパーニュ「ピエール・ペテルス」の魅力を発信します。ローズホテル横浜ならではのスペシャルなグルメイベントに、どうぞご期待ください。

■ 2021.11.15(月)~17(水) ■ 18:30~20:30
■ 11.15-16 大人 ¥20,000 / 17 大人 ¥30,000

ご予約・お問い合わせ【宴会予約課】 tel.045-681-2993

毎月15日スペシャルクーポン配布【11/15まで】

9/15から創業日の15日にスペシャルクーポンを配布します

お手持ちのドラゴンポイントカードと連動して、重慶飯店やローズホテル横浜をお得にご利用いただけます。

【特典】●現金を電子マネーとしてチャージでき、小銭要らずでお買い物ができます。チャージ時2%還元でお得です。
●ポイントは1円ポイントで30,000ポイント貯まるまで自動的にドラゴン電子マネーに1,000円分がチャージされます。●スマホのアプリでお得な情報やお得なクーポンがもらえます。詳しい情報はWebをご覧ください。

ダウンロードはこちら

■お問い合わせ
tel.045-651-1002
【龍門グループドラゴンポイント事務局】

入会金・年会費 無料!