

パレスホテル大宮

この時季だけの美味「上海蟹」入荷しました

パレスホテル大宮(さいたま市・代表取締役社長 海保邦男)では、中国料理 瑞麟にて中国料理の秋の味覚「上海蟹」を販売いたします。

中国において秋の訪れを感じる高級食材として多くの人に愛されている上海蟹、ほんのり甘い身とたっぷり詰まった蟹味噌の絶妙なバランスが魅力の上海蟹は、冬眠に備え栄養を蓄えるこの時期が一番の食べ頃と言われ、美食家にも愛される食材です。

中国料理 瑞麟では、アラカルトのほか、コース料理をお召し上がりのお客様に特別料金で上海蟹をご提供いたします。

中国の秋の味覚「上海蟹」を是非お楽しみください。

秋の味覚「上海蟹」



■ご提供期間

2022年12月末日まで

■ご料金

ランチコース、ディナーコースをご注文の方に特別料金でご提供いたします

1杯 ¥3,300 (税抜価格 ¥3,000)

アラカルトについては時価になります

醉蟹(紹興酒漬け)、蒸蟹(姿蒸)をご用意しております

・別途サービス料を加算させていただきます。

お問い合わせ・ご予約は中国料理 瑞麟にて承ります。

～この報道情報に関するお問合せ先～

パレスホテル大宮 営業企画係 片柳

TEL: (048)647-5093 / FAX: (048)648-7070 / E-MAIL: kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5

<http://www.palace-omiya.co.jp>