

## パレスホテル大宮

「上海蟹名菜」開催のお知らせ

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」を使ったコース料理をお楽しみいただける一夜限りのスペシャルイベント「上海蟹名菜」を開催いたします。

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。

パレスホテル大宮中国料理長 佐々木裕二が上海蟹と「実りの秋」の食材を使用し、考案したコース料理をお楽しみいただけます。

中国の秋の味覚「上海蟹」を紹興酒と共に是非お楽しみください。

**「上海蟹名菜」**

## ■開催日

2023年11月22日(水)

## ■時間

18:00～ (受付 17:30～)

## ■人数

50名様

## ■ご料金

¥15,000

(料理、飲物、税金、サービス料込)

- ・ビール、紹興酒、焼酎(芋・麦)、ウイスキー、日本酒  
ウーロン茶、オレンジジュースが飲み放題
- ・写真はイメージです

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い合わせ先

パレスホテル大宮 営業企画 片柳

TEL(048)647-5093(直通) FAX(048)650-9091 Mail/kikaku@palace-omiya.co.jp

〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5