

再開発で盛り上がるリビングタウン・所沢の穴場スポット！

多摩湖を一望できる癒しの絶景レストラン「天外天」

五十嵐美幸シェフ監修スペシャルメニューを販売

都心から電車で約50分、全客室レイクビューの宿泊施設「中国割烹旅館 掬水亭」（埼玉県所沢市）では最上階レストラン「天外天」にて、2022年10月4日（火）より「料理の鉄人」をはじめ数々のメディア出演をされている、五十嵐美幸シェフ完全監修のスペシャルメニュー4コースの販売を開始いたします。

癒しとリフレッシュを提供する、所沢の“ハブスポット”へ

西武グループは、所沢エリアを「暮らす、働く、学ぶ、遊ぶ、のすべてが揃うリビングタウン」として、近年さまざまな再開発事業を推進して参りました。2021年には西武園ゆうえんちの大々的なリニューアルとペルーナドームのボールパーク化が完成。また他にも多摩湖サイクリングロードや狭山公園など、当館周辺は様々なレジャースポットや観光地が集結したエリアとなっております。

それらに隣接している「中国割烹旅館 掬水亭」は、全客室とレストランから一望できる多摩湖の眺望が最大の魅力です。

盛り上がりをもせる所沢エリアにおいて、当施設は、多彩なアクティビティスポットを繋ぐ“ハブスポット”として、宿泊利用以外にももっと気軽に利用していただけるような、地域に開かれたホテルへの転換を目指して参ります。コンセプトは「**心身のリフレッシュと癒しを提供する、湖畔のリトリート**」。眺望、美食、温浴などのコンテンツを通して、所沢で過ごす時間がより一層豊かな体験になるような施策を今後多彩に展開して参ります。

その第一弾として、最上階レストラン「天外天」にて、五十嵐美幸シェフ完全監修のスペシャルメニューの販売を今秋から開始いたします。

女性の中華料理人の第一人者・五十嵐美幸シェフとの初コラボ

ご自身のお店の他、数々のメディア出演やレシピ開発、食育活動など多岐に渡り活躍される五十嵐美幸シェフ。彼女の料理の信条は「心と体が元気になる、素材本来の味を生かした毎日でも食べられる中華」。

食材の旨味を活かす上海料理をベースとする『天外天』は、中国割烹旅館 掬水亭の新たに目指すコンセプト「**心身のリフレッシュと癒しを提供する、湖畔のリトリート**」にマッチする五十嵐シェフとのコラボレーションで、新たな4つのコースを開発いたしました。五十嵐シェフ完全監修のメニューは、埼玉県内では初となります。

ランチタイムとディナータイムは、シェフスペシャリティの「特製海老ワンタン」や「柚子坦々麺」のほか所沢産野菜を使った中国割烹旅館 掬水亭のためのオリジナルメニューで構成された2つのコースを提供。組み合わせが楽しい、ボリュームもお値段も満足度の高いスペシャルなコースです。

さらに新たな試みとして、15:00～18:00の時間帯限定でアフタヌーンティーセットとスパークリングワインセットを販売。五十嵐シェフならではの斬新なアイデアと工夫が盛り込まれた、スイーツ、点心、中華前菜が少量ずついろいろ楽しめるプランとなっております。

「多摩湖の景色が大事な味付けのひとつ。ぜひ美しい眺めとともにお料理をお楽しみください」（五十嵐シェフ）

旅行や遠出できなくても、気軽に非日常を感じるひとときを

以前のように遠出や観光地への旅行が気軽にできない日々が続く中、日頃のストレスを解消するため、地元や近場で手軽にリフレッシュを得る日帰りお出かけ需要は伸びています。

掬水亭は、都心から約50分の場所にありながら、その景観はまさに非日常そのもの。目の前に広がる空と、湖と、緑。爽快な景色を眺めながら、滋味あふれるスペシャルなお料理を楽しむことは、日常から開放される贅沢なひととき。心と体に癒しとリフレッシュをもたらします。サウナ完備の大浴場は日帰り入浴できますので、お食事と合わせてご利用いただければさらなるリフレッシュをご体感いただけます。

五十嵐美幸シェフについて

『中国料理 美虎 (MIYU)』オーナーシェフ。フジテレビの「料理の鉄人」に最年少挑戦者として22歳で出演。中国料理界の新生として脚光を浴びる。2008年、独立し東京都渋谷区幡ヶ谷に『中国料理美虎』をオープン。現在、数々のテレビ番組に出演しながら、商品・レシピ開発、料理教室を開催。2014年8月パートナーの生まれ故郷でもある静岡県熱海で期間限定レストランを開店。2021年7月満を持して『熱海美虎本店』をオープン。



天外天×五十嵐美幸 スペシャルコラボレーションメニューについて

丁寧に手間をかけ、食材の豊かな旨み、香り、食感、味わいを引き出すこと、軽やかな味つけにすることで体への負担が少ないこと、見た目の美しさや選べる楽しさがあること、会話が弾み豊かな時間が過ごせること。すべてのお皿に、五十嵐シェフの料理に対する想いと愛情が詰まっています。

平日 : ランチタイム 11:30~15:00 (LO14:00) /ディナータイム 17:00~21:00 (LO20:00)
土日祝 : 11:30~21:00 (LO20:00)



スペシャルコースA 1名さま 2,800円(税込)

メインのお食事が4種類から選べるライトなコース

前菜三種盛り/点心/選べる麺飯 (①海老あんかけおこげ ②角煮入り蓮の葉ごはん ③椎茸あんかけ麺 ④柚子坦々麺) /デザート



スペシャルコースB 1名さま 4,000円(税込)

主菜とお食事がそれぞれ選べるボリューム満点のコース

前菜五種盛り/点心/選べる主菜 (①鶏とサツマイモのカシューナッツ炒め ②土鍋入り麻婆茄子) /選べる HALF 麺飯 (①角煮入り蓮の葉ごはん ②柚子坦々麺) /デザート

平日15:00~18:00限定販売 (LO17:00) <事前予約制>



アフタヌーンティーセット

1名さま 3,000円(税込)

中華スイーツ、点心、前菜が多彩に楽しめるセット。厳選された香り豊かな中国茶を5種類からお選びいただけます。

7つの中華スイーツ/点心/中華前菜
本格中国茶 (5種からチョイス)



スパークリングワインセット

1名さま 3,000円(税込)

お酒のアテにぴったりな中華前菜をメインにスイーツや点心を加えたおつまみセット。ワインとの相性も抜群です。

7つの中華前菜/点心/中華スイーツ
グラススパークリングワイン ※ボトルはセットに含まれません

※写真はイメージです。
セット内容は、仕入れと季節により変更になる場合がございます。

■お客さまのお問合せ先
中国割烹旅館 掬水亭 TEL.(04)2925-7111