

2024年2月

富士山と多摩湖を一望できる絶景の地にて、春の贈り物を楽しむ

中国割烹旅館 掬水亭
【天外天リニューアル記念】旬の食材を取り入れ春の多摩湖をイメージした
『リニューアル記念コース』を期間限定販売
【期間】2024年3月4日(月)～5月31日(金)

中国割烹旅館 掬水亭(所在地:埼玉県所沢市山口 2942、総支配人:三宅康晴)は、レストラン「天外天」(6F)のリニューアルオープンを記念し、『リニューアル記念コース』を2024年3月4日(月)から5月31日(金)までご提供いたします。

多摩湖を一望できる「天外天」では、2024年2月26日(月)から3月3日(日)までメンテナンスクローズし、3月4日(月)よりリニューアルオープンいたします。絨毯やテーブルなど店内の内装を一新し、旬の食材を取り入れ春の多摩湖をイメージしたリニューアル記念コースと共に、新たな装いでお客さまをお迎えいたします。

リニューアル記念コースは、**天外天オリジナルメニュー**として『スモークした合鴨とかりんとう 北京ダック風』と『桜海老香る春の胡麻揚げ団子※1』が新たに登場。北京ダック風は、中国料理伝統のお米と茶葉でスモークした合鴨とかりんとうを、また胡麻団子にはこの時期に旬を迎える桜海老を使用。甘味と塩味で意外性のある味わいや食感と風味をお楽しみいただけます。その他、**桜舞い散る多摩湖**をイメージした『干し貝柱と蓴菜 桜の花の淡雪スープ』や、『海老と帆立貝 地場野菜と自家製桜海老のXO 醬炒め※1』など、地場野菜や中国料理伝統の調理法と味付けをした**春を彩るコース料理**をご提供いたします。

風光明媚な多摩湖を眺めながらお食事をお楽しみいただける「天外天」では、天候の良い日には富士山の雄姿や、ディナータイムでは**多摩湖と月※2**の風情を眺めながら落ち着いたひと時をお過ごしいただけます。陽春と共にリニューアルオープンする「天外天」より季節の味わいが詰まった贈り物をお届けいたします。

※1 リニューアル記念ディナーコースにてご提供いたします。

※2 『多摩湖にのぼる月』が日本百名月に認定。

レストラン「天外天」と、『リニューアル記念コース』のポイント

- ・四季折々の多摩湖の自然と富士山の雄姿、**日本100名月に選定された多摩湖にのぼる月**をご覧くださいながら、落ち着いたひと時をお過ごしいただけます。
- ・**天外天オリジナルメニューが新たに登場**。甘味と塩味で意外性のある味わいや食感、風味をお楽しみいただけます。
- ・地場野菜や伝統の調理法と味付けをした**春を彩るコース料理**をご提供いたします。



「天外天」ご利用イメージ



リニューアル記念 ディナーコース



中国割烹旅館 掬水亭の外観と月

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

中国割烹旅館 掬水亭 セールス&マーケティング部/広報担当

TEL:04-2925-7114

『リニューアル記念コース』概要

- 【期間】 2024年3月4日(月)～5月31日(金)
【時間】 <ランチ> 11:30A.M.～3:00P.M. (L.O.2:00P.M.)
<ディナー> 5:00P.M.～9:00P.M. (L.O.8:00P.M.)
【場所】 レストラン「天外天」(6F)
【料金】 リニューアル記念ランチコース ¥4,500
リニューアル記念ディナーコース ¥5,500
【お問合せ】 レストラン予約係
TEL:04-2925-7111(10:00A.M.～6:00P.M.)
【URL】 https://www.seibu-leisure.co.jp/hotel_web/restaurant/renewalcourse/index.html

◆リニューアルコースメニュー詳細

- リニューアル記念ランチコース -

- 旬の冷菜五種盛り合わせ
- 干し貝柱と蓴菜 桜の花の淡雪スープ
- 海老と地場野菜の自家製桜海老 XO 醬炒め
- スモークした合鴨とかりんとう 北京ダック風
- 旬の鱈のグリル 温野菜添え
- 春の香り 豚肉と旬の山菜の焼きそば
- 杏仁豆腐



干し貝柱と蓴菜 桜の花の淡雪スープ

- リニューアル記念ディナーコース -

- 旬の冷菜五種盛り合わせ
- 干し貝柱と蓴菜 桜の花の淡雪スープ
- 海老と帆立貝 地場野菜の自家製桜海老 XO 醬炒め
- スモークした合鴨とかりんとう 北京ダック風
- 天外天オリジナル 春の胡麻揚げ団子
- 旬の鱈のグリル 温野菜添え
- ズワイ蟹と春筩の炒飯
- 杏仁豆腐と開口笑



スモークした合鴨とかりんとう
北京ダック風



天外天オリジナル 春の胡麻揚げ団子

◆中国割烹旅館 掬水亭について

●富士山と多摩湖を一望できる絶景の地に位置する

都心から約1時間でアクセスできる森と湖のリゾート。客室は全室が多摩湖に面しています。客室内や、レストラン「天外天」(6F)では、四季折々の多摩湖の自然をお楽しみいただけます。天候の良い日には富士山の雄姿や日本100名月に選定された多摩湖にのぼる月をご覧いただきながら、落ち着いたひと時をお過ごしいただけます。



中国割烹旅館 掬水亭と多摩湖

●『多摩湖にのぼる月』が日本百名月に認定

2017年9月7日、岐阜県の石山寺で行われた第3回名月サミットにおいて、『多摩湖にのぼる月』が日本百名月の登録地に認定されました。



客室から望む多摩湖と月

※料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社など(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※写真はイメージです。

※月の軌道等によって、レストランの座席から月を直接ご覧いただけない場合がございます。また自然現象であるため、当日の天候の状況などにより月をご覧いただけない日もございます。

※上記内容は、2024年2月15日現在の情報であり、内容は変更となる場合がございます。