

～2011年4月29日(金)～

東天紅 高輪店オープン

品川駅前 SHINAGAWA GOOS 4階に出店



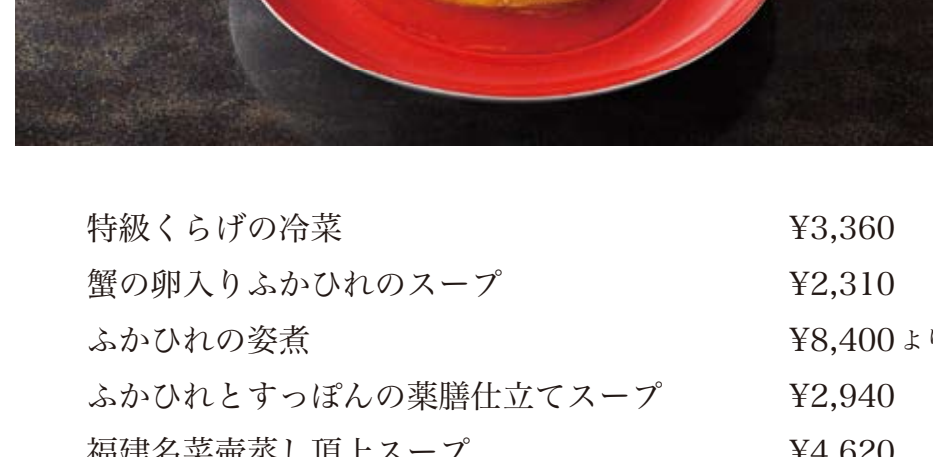
株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)、は2011年4月29日 SHINAGAWA GOOS (シナガワグース) 4階に「中国料理 東天紅 高輪店」をオープンいたします。

昭和36年に東京・上野の不忍池畔に開業した東天紅は、本年で創業50周年を迎えました。その節目の年に東天紅ブランドとして11年ぶりに出店するのは、品川駅高輪口にオープンする複合施設 SHINAGAWA GOOS。東海道新幹線の停車駅であり、羽田空港へのアクセスも良い品川駅から徒歩1分という好立地にあるため、ビジネスシーンでのご利用のみならず、さまざまな地域からお集りになる同窓会や、小さなお子様からご年配の方まで出席者のご年齢に幅のあるご家族での会食、ご法要などにも大変便利です。個室を9室ご用意しておりますので、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。高輪店オリジナルの、他の東天紅店舗よりクラスアップしたメニューとその味は吉浜産最高級干し鮑(26頭級)の姿煮や吉切鮫、青鮫、毛氈鮫の鮫の種類からお選びいただける姿煮、ふかひれとすっぽんの薬膳仕立てスープなど、妥協を許さずに選りぬいた食材が支えています。中国料理の贅を味わっていただける東天紅高輪店にどうぞご期待下さい。

■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先
株式会社東天紅 0120-19-1015 <http://www.totenko.co.jp>

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先
株式会社東天紅 広報・PR担当 中澤
TEL: 03-3824-6691 / FAX: 03-3824-9783 〒110-8707 東京都台東区池之端1-4-33
e-mail senden@totenko.jp URL <http://www.totenko.co.jp>

<アラカルトメニューのご紹介>



特級くらげの冷菜	¥3,360
蟹の卵入りふかひれのスープ	¥2,310
ふかひれの姿煮	¥8,400より
ふかひれとすっぽんの薬膳仕立てスープ	¥2,940
福建名茶蜜蒸し頂上スープ	¥4,620
吉浜産最高級干し鮑(26頭級)の姿煮	¥16,800
海老のチリソース煮	¥2,730
正宗北京ダック(1羽)	¥12,600
牛肉とピーマンの細切り炒め	¥2,730
豚肉の上海風やわらか煮	¥2,940
各種入り五目焼きそば	¥1,575
各種入り五目スープそば	¥1,680
正宗杏仁豆腐	¥630
フルーツ入り香港パフェ	¥1,260

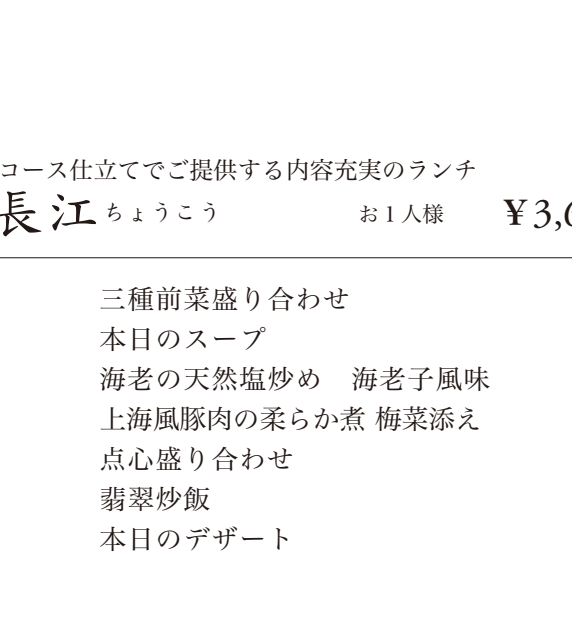
上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します

<ランチのご紹介>



姿ふかひれを贅沢に使用した特選ランチ
魚翅席 ゆうつうせき お1人様 ¥5,250

四種冷菜の盛り合わせ
湯葉と青菜のやわらか炒め
姿ふかひれと野菜の土鍋仕立て
海老のチリソース煮
干し貝柱入り蒸籠ご飯
デザート盛り合わせ
お好みの中国茶



多彩な点心をお楽しみいただけます
飲茶席 やむちゃせき お1人様 ¥3,675

蒸し鶏の胡麻ソース サラダ仕立て
本日のスープ
点心六種 ふかひれ入り蒸し餃子/広東風味海鮮焼売
スベアリの香味蒸し/セロリ風味海鮮蒸し餃子
海鮮の水餃子/海鮮の強火蒸し

湯葉のお粥
デザート盛り合わせ
お好みの中国茶

コース仕立てでご提供する内容充実のランチ

長江 ちょうこう お1人様 ¥3,675

三種前菜盛り合わせ
本日のスープ
海老の天然塩炒め 海老子風味
上海風豚肉の柔らか煮 梅菜添え
点心盛り合わせ
翡翠炒飯
本日のデザート

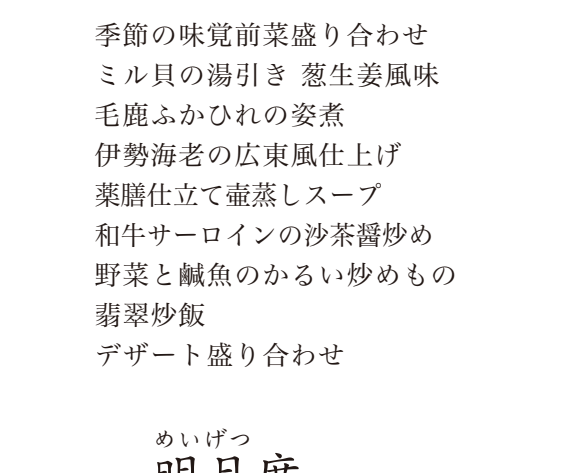
お好みのメイン料理をお選びいただけます

黄河 こうが お1人様 ¥2,100

蒸し鶏の胡麻ソース サラダ仕立て
甲島賊の湯引き 薬味ソース
本日のスープ
メイン料理(1品お選び下さい)
海老のチリソース/麻婆豆腐
牛肉とピーマンの細切り炒め/酢豚
ご飯・お漬物
本日のデザート

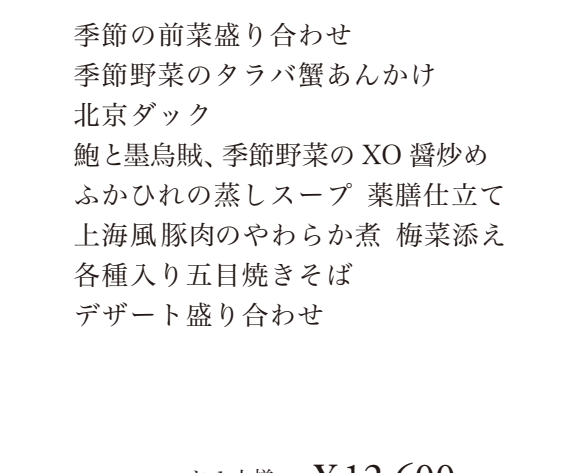
上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します

<コースのご紹介> (2名様より承ります/個室もご用意できます)



しょうりゅう
昇龍席 お1人様 ¥15,750

季節の味覚前菜盛り合わせ
ミル貝の湯引き 葱生姜風味
毛鹿ふかひれの姿煮
伊勢海老の広東風仕上げ
業膳仕立て蜜蒸しスープ
和牛サーロインの沙茶醬炒め
野菜と鹹魚のかい炒めもの
翡翠炒飯
デザート盛り合わせ



きんりゅう
金鳳席 お1人様 ¥10,500

季節の前菜盛り合わせ
季節野菜のタラバ飯あんかけ
北京ダック
鮑と墨鳥賊、季節野菜のXO醬炒め
ふかひれの蒸しスープ 業膳仕立て
上海風豚肉のやわらか煮 梅菜添え
各種入り五目焼きそば
デザート盛り合わせ

めいげつ
明月席 お1人様 ¥12,600

季節の味覚前菜盛り合わせ
生鮮帆立貝の金沙仕上げ
福建名茶 蜜蒸し頂上スープ
活鮑の香港風強火蒸し

和牛と彩野菜の沙茶醬炒め
ナポレオンフィッシュの麒麟仕立て
翡翠炒飯
デザート盛り合わせ

らんか
蘭花席 お1人様 ¥7,350

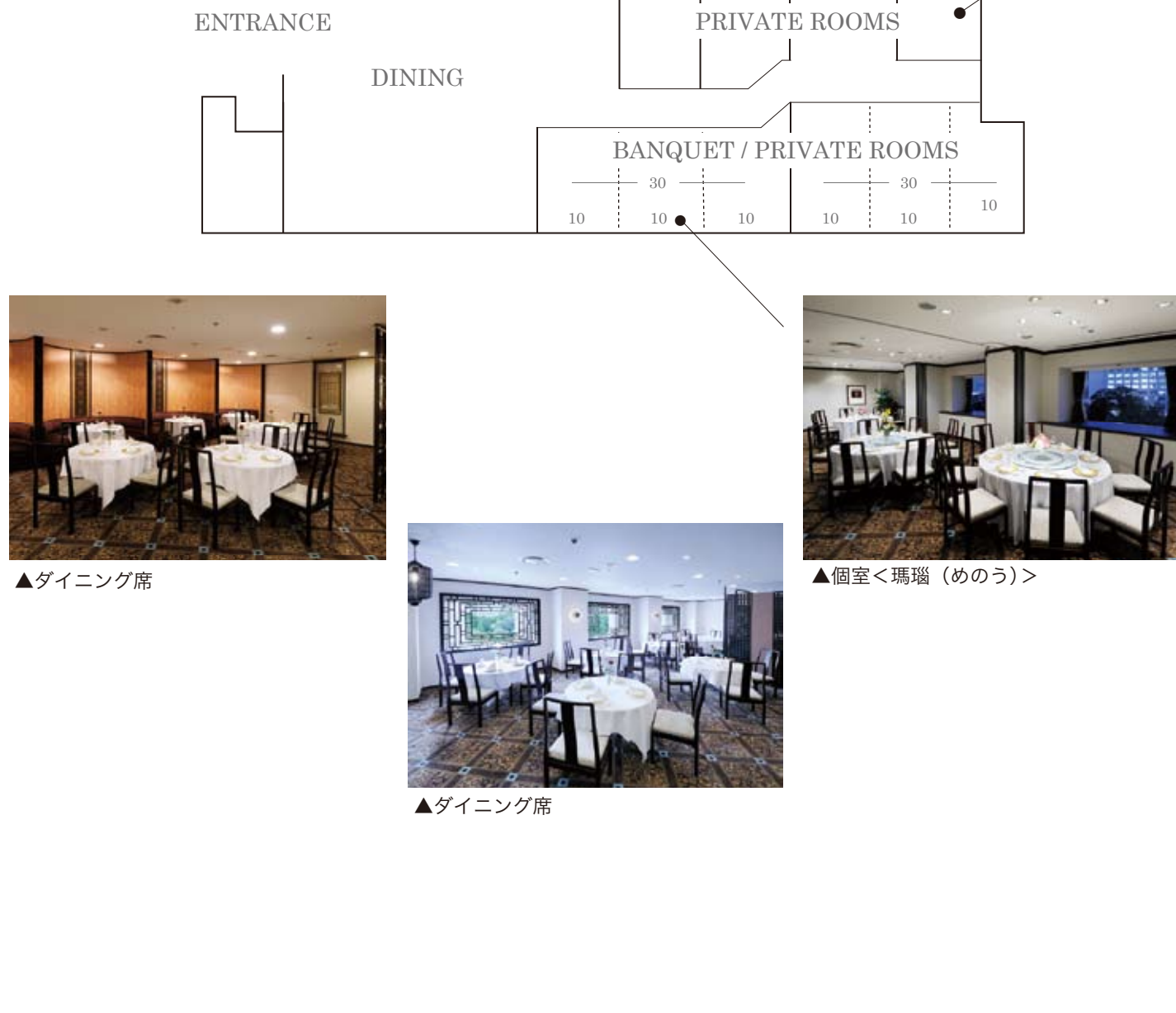
季節の前菜盛り合わせ
北京ダック
車海老のチリソース煮
ふかひれときこの女王の蒸しスープ

牛肉のオイスターソース炒め
生鮮帆立貝のクリーム煮
干し貝柱入り蒸籠ご飯
本日のおすすめデザート

上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します

<フロアガイド>

シルクロードをテーマにした店内。品川と言う現代の主要都市にあることから「過去から未来へ」というサブテーマを付けました。いにしえに思いを馳せる、知的で贅沢な癒しの空間がお客様をお迎え致します。



<基本情報>

中国料理 東天紅 高輪店
(ちゅうごくりゅうりょう) とうてんこう たかなわてん

東天紅

住所: 〒108-0074 東京都港区高輪3-13-3 シナガワ グース4階
Tel: 03-3440-1015
Fax: 03-3440-1012
E-mail: takanawa@totenko.jp
アクセス: JR 品川駅高輪口徒歩1分
駐車場: 有り(共用280台)
座席数: 160席(ダイニング70席、個室6~30席)
定休日: 無休(ビル休館日に準ずる)
営業時間: 平日 11:30~15:00(ラストオーダー 14:00)
17:00~22:00(ラストオーダー 21:00)
土日祝 11:30~22:00(ラストオーダー 21:00)

株式会社東天紅 会社概要

■社名	株式会社東天紅 (8181)
■代表者	代表取締役社長 小泉 和久
■本社所在地	〒110-8707 東京都台東区池之端1丁目4番33号
■設立	昭和23年9月7日
■資本金	25億7209万円
■上場取引所	東証一部
■売上高	69億8,900万円(平成23年2月期)
■事業所	東京(上野、有楽町、高輪、新宿、初台、恵比寿、深川、両国) 千葉 横浜(山下公園、桜木町) さいたま 秋田 名古屋 京都 大阪(天満橋、京橋) 兵庫(神戸、姫路)
■子会社、関連会社	全24店舗(中華19、和食3、カフェ1) (嵯海燕亭、小泉グループ(株))
■URL	http://www.totenko.co.jp/