

News Release

鹿児島東急REIホテル サマーバイキング ～シェフの饗宴～

2016年7月8日（金）～2016年9月30日（金）



鹿児島東急REIホテル（鹿児島市中央町、総支配人：伊庭 勝彦）では、2016年7月8日（金）～2016年9月30日（金）に「シャングリ・ラ」で『サマーバイキング ～シェフの饗宴～』を開催いたします。

レストラン「シャングリ・ラ」では、毎年夏にサマーバイキングを開催し、料理をお客さまの目の前で仕上げるスタイルは、多くの方にご好評をいただいています。和食・洋食・中華のシェフたちが一堂に会し多彩な料理を楽しめるバイキングは、ホテルレストランならではの醍醐味です。また熊本県応援コーナーを設置し、熊本県の食材を使用したメニューをご用意いたします。夏休みのご家族でのお食事、グループでのお集まりにぜひご利用ください。

■概要

【名称】 サマーバイキング ～シェフの饗宴～

【期間】 2016年7月8日（金）～9月30日（金）

※2016年8月20日（土）、9月24日（土）は除く、毎週金・土曜日の販売となります。

【時間】 17：30～21：00（ラストオーダー 20：30）

【料金】 フリードリンクセット 5,000円

ソフトドリンクセット 3,500円

小学生 1,500円

小学生未満 800円

幼児（4歳未満） 無料

【前売チケット料金】 フリードリンクセット 4,500円

ソフトドリンクセット 3,000円

※上記はお一人さまの料金です。

※前売チケットは、なくなり次第終了とさせていただきます。

■食べ放題メニュー例

ビーフステーキ、オードブル、プロシュット（生ハム）、ピザ

中華料理、中華前菜

和食前菜、刺身盛り、茶そば

※デザートを含め約20種類をご用意いたします。

■飲み放題メニュー

ザ・プレミアム・モルツ、焼酎、ワイン（赤・白）、ハイボール

ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

◆レストラン「シャングリ・ラ」 概要

和食、洋食、郷土料理（奄美大島の鶏飯など）の朝食ブッフェ、ブイヤベース、カレーなどの定番洋食と松華堂のランチ、黒豚しゃぶしゃぶや黒豚のミルフィーユカツなど食通も納得のディナーメニューをご用意しております。「素材」を生かしたお料理と選べるスイーツを甲突川の四季を感じる自然光あふれるリバーサイドレストランです。



【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL : 099-258-6381 (シャングリ・ラ直通)

◆鹿児島東急 REI ホテル 概要

所在地：〒890-0053 鹿児島県鹿児島市中央町 5-1

TEL : 099-256-0109 (代表)

部屋数 190 室、レストラン 2ヶ所、宴会場 6ヶ所

※2015年4月1日、(株)東急ホテルズのブランド再編に伴い、鹿児島東急インから名称変更



◆本件に対するお問い合わせ先

鹿児島東急 REI ホテル 販売促進 福山 (ふくやま)

電話 : 099-256-0109 / ファックス : 099-253-3692

a. fukuyama@tokyuhotels.co.jp