

2019年3月29日

オマール海老、牛フィレ肉を2,500円で楽しめる

お手軽ディナーコースを販売



札幌東急REI ホテル(北海道札幌市 総支配人:八島利幸)では、2019年4月1日(月)～5月31日(金)の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて「サーフ&ターフ ディナーコース」を提供します。

「サーフ&ターフディナーコース」は、「海」と「陸」の食材をメイン料理に使用したコースです。

今回は、「海」の食材に「オマール海老」、「陸」の食材に「牛フィレ肉」を用意しました。

オマール海老はプリプリとした食感と濃厚な海の風味を楽しめる蒸し焼きに、牛フィレ肉は牛肉本来のうまみを閉じ込めるグリル調理で提供します。

どちらもシンプルながら素材本来の美味しさを引き立てるシェフこだわりの一品です。

このほかに、春キャベツと根菜を使用したブイヨンスープ、サラダ、食後のデザートなどを用意します。

また、このコースは当日16時までのご予約で通常3,500円を2,500円とよりお得に楽しめます。

次回は6月1日(土)より、地元北海道の「海」と「陸」の食材をメインに使用したディナーコースを提供します。

《概要》

【期間】2019年4月1日(月)～5月31日(金)

※除外日:4月21日(日)、27日(土)～5月6日(祝・月)

【時間】17:30～22:00(L.O.21:00)

【料金】お一人さま 3,500円(サービス料・消費税込 4,158円)

※当日16時までのご予約・ホテルご宿泊者さまは2,500円(サービス料・消費税込 2,970円)

【メニュー】

- ・オマール海老のポワレと牛フィレ肉のグリル
～雪室ポテトのドフィノワーズを添えて～
- ・春キャベツのブイヨンスープ
- ・サラダ
- ・食後のデザート
- ・コーヒー

■レストラン「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地:〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL:011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、

宴会場 7 ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季(やまだ たまき)

電話:011-531-0109 ファックス:011-531-2596 メールアドレス:tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp