

2016年10月31日

北海道の海の幸と大地の恵みを楽しむディナーコースが登場。

大森東急REIホテルで「北海道グルメフェア」開催

2016年11月1日（火）～12月21日（水）



大森東急REIホテル（東京都大田区 総支配人：久津 智也）では、2016年11月1日（火）～12月21日（水）の期間、レストラン「シャングリ・ラ」で「北海道グルメフェア」を開催いたします。

東急ホテルズでは年間を通して数回、REIブランド統一企画を展開していますが、今回は冬の北海道の食材を使った「北海道グルメフェア」を開催いたします。企画に先立ち、レストランを預かるシェフ達で、北海道の道南・函館を訪れ食材を選び、シェフそれぞれの目利きで選んだ食材を使ったオリジナルメニューを、全国13の東急REIホテルで販売いたします。

大森東急REIホテル 料理長・天野 宰は、北海道産のボタン海老・タラバ蟹・蝦夷鹿などを使用したディナーメニュー「シェフズスペシャルディナー」を提供いたします。ぷりぷりとした歯ごたえのボタン海老はマスタードのソースと相性が良く、マリネをご用意します。またメイン料理の「牛フィレ肉のポワレ SUKIYAKI（パッチワークの丘に見立てた野菜のピュレ）」の盛り付けは、北海道・美瑛町にあるパッチワークの丘に見立てたかわいらしい一品に仕上げました。

また「シェフズスペシャルディナー」の他、北海道産食材を使用したお好みのメニューをお選びいただける「プリフィックスディナー」や、ランチタイムには「日高みつし牛」北海道産 和牛（A4等級）を使用した「和牛まぶし重」、ランチ・ディナー各1日10食限定の「北海道産いくらのたっぷり丼」、北海道産柳の舞・ボタン海老をお楽しみいただける「レディースランチ」をご用意いたします。ぜひこの機会に北海道の恵みをご賞味ください。

《概要》

【名称】シェフズスペシャルディナー（東急REIホテル 特別企画 「北海道グルメフェア」メニュー）

【期間】2016年11月1日（火）～2016年12月21日（水）

【時間】17:30～22:00（L.O. 21:30）

【料金】お1人さま 6,500円（消費税・サービス料込み）

◆「シェフズスペシャルディナー」メニュー

- キタアカリとタラバ蟹のショロンソース
- ボタン海老のマリネ サラダ添え マスタード風味
- 蝦夷鹿とベリーのプチシチュー
- コンソメスープと雲丹のロワイヤル
- がごめトロ昆布を纏ったシマソイのヴァブール
（北海3種の貝のボンファン シェフスタイル）
- 牛フィレ肉のポワレ SUKIYAKI
（パッチワークの丘に見立てた野菜のピュレ）
- パン、サラダ、デザート、コーヒー



◇その他の「北海道グルメフェア」メニュー



＜ディナー＞

プリフィックスディナー

前菜・魚料理または肉料理 お1人さま 3,700円～

前菜・魚料理・肉料理 お1人さま 5,800円～



＜ランチ・ディナー＞

北海道産いくらのたっぷり丼

ランチ お1人さま 2,200円

ディナー お1人さま 2,500円

※ランチ・ディナー各1日限定10食



<ランチ>和牛まぶし重

※「日高みつし牛」北海道産 和牛（A4 等級）を使用

【料金】お1人さま 3,200 円



<ランチ>

レディースランチ

【料金】お1人さま 2,500 円

※「和牛まぶし重」「北海道産いくらのたっぷり丼」のご飯は、北海道産のお米「ふっくりんこ」をご用意いたします。

※ディナーの料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※ランチの料金には消費税が含まれております。

■シェフからのプレゼント

「北海道グルメフェア」を開催する全国13の東急REIホテルをご利用のお客さまの中から、抽選で100名の方に「北海道産のお米「ふっくりんこ」5kg」と「北海道産「ごはんのお供」」をプレゼントします。

（対象：「北海道グルメフェア」ご予約のお客さま）



各東急REIホテルのシェフ達

■レストラン「シャングリ・ラ」概要

ランチは旬の素材を取り入れたセットメニューの他、毎週月曜日は大好評のランチバイキングを開催。ディナーは季節に応じたイベントをはじめ、本格フレンチのフルコースや一品料理もご用意。お客さまの様々な機会にご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：03-3764-9699（シャングリ・ラ直通）



レストラン「シャングリ・ラ」

■大森東急 REI ホテル 概要

所在地：〒143-0016 東京都大田区大森北 1-6-16 アトレ大森

TEL：03-3768-0109（代表）

部屋数 197 室、レストラン 2ヶ所、宴会場 4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、
大森東急インから名称変更



大森東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

大森東急 REI ホテル 料飲 加藤（かとう）

電話：03-3764-9699

ファックス：03-3768-2989

メールアドレス：t.katou@tokyuhotels.co.jp