

2016年10月31日

北海道食材満載！シェフのグルメパフォーマンスも楽しめる

「北海道グルメフェアディナーバイキング」開催



吉祥寺東急REIホテル（東京都武蔵野市 総支配人：細川 康夫）では、2016年11月3日（木）より、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」で「北海道グルメフェアディナーバイキング」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。

吉祥寺東急REIホテル 料理長・高橋 勝紀は「北海道グルメフェア ディナーバイキング」を提供いたします。北海道産のずわい蟹、イクラ、帆立貝、などの海鮮の料理をはじめ、「北海道十勝産豚肉 ジンギスカン風」「札幌スープカレー（札幌スープカレーをアレンジ致しました）」「北海道米ふっくりんこのパエリア風」などをご用意。また「北海道産牛もも肉のロースト」と「北の味噌ラーメン」はお客さまの目の前で仕上げしてお出しします。ぜひこの機会に種類豊富な北海道の恵みをご賞味ください。

## 《概要》

【名称】北海道フェアディナーbuffet（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3日（木）～12月18日（日）までの土曜日・日曜日・祝日

【時間】17:30～21:00（L.O. 20:30） ※90分制

【料金】大人（中学生以上） 5,400円／小学生 2,000円 /4～5歳 1,800円（消費税・サービス料込み）

## ◆メニュー

- ・北海道紋別産ボイルずわい蟹
- ・北海道産イクラの醤油漬けフリースタイルで
- ・北海道産イカソーメンと鮭のサラダ
- ・北海道産鶏むね肉バンバンジーソース
- ・北海道産えびすかぼちゃのスープ、またはコーンスープ
- ・北海道十勝産豚肉 ジンギスカン風
- ・北海道産鶏のザンギ吉祥風
- ・北海道産シェフのお魚料理
- ・北海道産帆立貝 昔ながらのスタイルで
- ・札幌スープカレー（札幌スープカレーをアレンジ致しました）
- ・北海道産ツブ貝とバターのブルギニオンココット仕立て
- ・北海道函館産米ふっくりんこのパエリア風
- ・北海道小麦粉を使ったパスタ
- ・北海道産えびす南瓜のムース
- ・北海道産クリームチーズのWチーズケーキ
- ・北海道産かこの豆と黒豆のホワイトチョコブラウニー
- ・ホームメイドプリン、ゼリー、ケーキ各種、フルーツ
- ・サラダ各種（プチトマト、ホールコーン、ピクルス、オニオンスライス）

## ◆パフォーマンスメニュー

- ・北海道産牛もも肉のロースト
- ・北の味噌ラーメン



北海道産イクラの醤油漬けフリースタイルで



北海道産牛もも肉のロースト

## ■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)



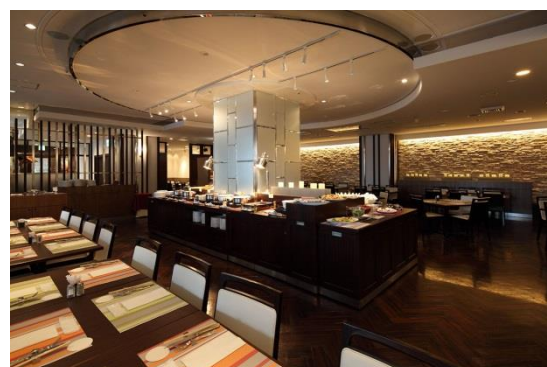
各東急REIホテルのシェフ達

## ■レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」概要

ランチは週替りランチ、レディースランチ、アラカルトを、ディナーは旬の素材を厳選したコース料理をご用意しております。土曜日・日曜日・祝日は、ランチ・ディナーともにbuffetを開催。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: 0422-47-0928 (井の頭 吉祥ダイニング 直通)



井の頭 吉祥ダイニング

## ■吉祥寺東急REIホテル 概要

所在地: 〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-6-3

TEL: 0422-47-0109

部屋数 234室、レストラン 1ヶ所、宴会場 2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、吉祥寺東急インから名称変更



吉祥寺東急REIホテル 外観

### 《本件に対するお問い合わせ先》

吉祥寺東急REIホテル 販売促進 丸岡 (まるおか)

電話: 0422-47-0109

ファックス: 0422-43-1811

メールアドレス: m.maruoka@tokyuhotels.co.jp