

2016年12月8日

クリスマスディナーbuffeのご案内

2016年12月22日(木)～25日(日)



大阪東急REIホテル(大阪府大阪市 総支配人 勝 寛)では、2016年12月22日(木)～25日(日)の期間、レストラン「リトルモンスター」で「クリスマスディナーbuffe」を開催いたします。

クリスマス期間限定のディナーbuffeは「タンドリーチキン」「牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」「チョコレートファウンテン」など、約30種類の料理を取り揃えてご用意いたします。またスペシャルメニューの「牛ロース肉のステーキ」と「海老・野菜の天麩羅」はお客さまの目の前で仕上げるので、出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。大切な方とお食事にはもちろんのこと、ご家族・グループでのご利用にもおすすめです。ホテルレストランならではの落ち着いた空間で、素敵なクリスマスのひとときをお過ごしください。

《概要》

【名称】クリスマスディナーbuffe

【期間】2016年12月22日(木)～25日(日)

【時間】18:00～22:00 (フードストップ21:00) ※90分制

【料金】大人 4,500円 / 中学生・シニア(65歳以上) 3,500円 / 小学生 2,000円 / 幼児 無料

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

【メニュー】

- スペシャルメニュー 牛ロース肉のステーキ・海老と野菜の天麩羅（お客さまの目の前で仕上げます。）
- 彩りオードブル各種
- ハーブ鰯のカルパッチョ 2種のワサビソース
- ローストビーフ盛り合わせ
- 銀鮭のエスカベッシュ オレンジ風味
- 生ハムと香味野菜のサラダ仕立て
- スモークチキンとトマトとモッツァレラのカプレーゼ バジルソース
- 鱈とアサリのオープン焼き クリームソース
- ミックスソーセージの香草オープン焼き
- タンドリーチキン
- シーフードのパエリア風
- 魚出し茶漬
- 彩り野菜のサラダ
- チョコレートファウンテン
- 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
- クラムチャウダー
- Xmasを彩るデザート各種
- ソフトクリーム
- 椀子寿司
- 焼きたてパン
- フルーツ盛り合わせ
- コーヒー・紅茶

■レストラン「リトルモンスター」概要

ホテルレストランならではの落ち着いた雰囲気を保ちつつ、ワイン1杯よりお気軽にご利用頂けるメニューも充実。またシェフ自慢のコース料理もご用意しご家族連れからビジネスのご利用にまで幅広くお使い頂けます。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：06-6315-6001（リトルモンスター直通）



レストラン「リトルモンスター」

■大阪東急REIホテル 概要

所在地：〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町2-1

TEL：06-6315-0109（代表）

部屋数 402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、大阪東急インから名称変更



大阪東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

大阪東急REIホテル 料飲 木原（きはら）

電話：06-6315-0109

ファックス：06-6315-6019

メールアドレス：k.kihara@tokyuhotels.co.jp