

CONRAD[®]

TOKYO

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

コンラッド東京

マーケティング コミュニケーションズ

谷端理絵 大平美沙子 羽根昌紀

TEL: 03-6388-8500

FAX: 03-6388-8244

Email: ConradTokyo.PR@conradhotels.com

コンラッド東京、平日限定ランチビュッフェ「シェフズ・フェイバリッツ」で 世界的なラグビー大会参加国を応援！「ラグビーワールドランチ」を9月17日より開催



【2019年8月7日】コンラッド東京(東京都港区、総支配人ニール・マッキネス)のオールデイダイニング「シリーズ」では、平日限定ランチビュッフェ「シェフズ・フェイバリッツ」において、日本で開催される世界的なラグビー大会を盛り上げ、応援する気持ちを込めた「ラグビーワールドランチ」を開催します。前菜やサラダ、デザートそれぞれの、ニュージーランド、サモア、イギリス、フランス、南アフリカ、日本など主な大会参加国にちなんだお料理を取り揃えて、9月17日(火)よりご提供します。

ラグビーはイギリスで誕生し、古くから「紳士のスポーツ」と言われています。チームのために貢献する精神、「One For All, All For One(一人はみんなのために みんなは一人のために)」や、どんな特徴を持った選手でも活躍できる場所がある多様性、15人の選手が全員で守り、全員で攻めるチームワークや迫力とスピード感がラグビーの魅力です。

今回のシェフズ・フェイバリッツ「ラグビーワールドランチ」では、シェフが厳選した食材を使い、主要な参加国に由来するお料理やエッセンスを取り入れたビュッフェと、選べる一品料理をラインアップ。世界各国のお料理を味わい、盛り上がりを見せるラグビーの世界大会の雰囲気を感じ、ラグビーへの関心が高まるひとときをお楽しみいただけます。

シェフズ・フェイバリッツ「ラグビーワールドランチ」ではサラダを3種類、前菜も約12種類をラインアップ。前菜のおすすめは、カラフルなアペタイザーとしてお楽しみいただけるマグロのコブサラダ。アボカドやトマト、エンダイブなど新鮮な野菜がたっぷり取れるヘルシーな一品です。もう一つのおすすめは、ココナッツフィッシュサラダ。サモア由来の料理で、酸味の効いたココナッツ風味の魚のマリネは、南国の雰囲気を味わえます。



メインにはお肉3種類、魚介類3種類、合計6種類をご用意しました。シェフのおすすめは三品。一品目はサーモンのティエド。カリッと焼いた部分と半生の食感のコントラストに、秋の味覚、酸味の効いたかぼちゃのピクルスやキノコを添え、焦がしバターソースとアーモンドで香ばしく仕上げました。二品目は、牛ホホ肉のプレゼ。煮込んでやわらかくなったお肉に、カシスリキュールで華やかさと甘みを加えた赤ワインソースをまわせています。パリパリでスパイシーなパイがアクセントになっています。三品目は香り高いローズマリーとフェンネルシードをたっぷりまぶしたトマホーク ポークロイン。マッシュポテトにリンゴを加えたり、ヘーゼルナッツやシードルソースで季節感を出しています。

シェフズ・フェイバリッツでは、一品選べるメインディッシュのほか、テーマに沿った旬の食材を豊富に使用した前菜&デザートビュッフェをお好きなだけお召し上がりいただけます。

平日の昼間、喧騒から離れて、穏やかなひとときが過ごせる空間で楽しむシェフズ・フェイバリッツのラグビーワールドランチ。ラグビーシーズンの秋に、世界の舞台で躍動する選手たちの国の料理と秋の味覚を取り入れたメニューで、ラグビーの世界的な大会を盛り上げ、応援します。

9月17日(火)からのシェフズ・フェイバリッツ、「ラグビーワールドランチ」の概要は以下のとおりです。

シェフズ・フェイバリッツ「ラグビーワールドランチ」概要

期間: 2019年9月17日(火)～10月31日(木) 平日のみ開催
時間: 11:30～15:00(最終入店 13:30)
場所: 28階 オールデイダイニング「セリーズ」
料金: 1名様 4,500円(税別)
内容:

- お好きな前菜・サラダをビュッフェから

(メニュー例)

- ・サラダ3種
- ・ビーツサラダ、エンダイブ、ルッコラ、ラディッシュ

冷菜

- ・冷製ボルシチ(ロシア)
- ・マグロのコブサラダ(アメリカ)
- ・トビッコカッパーコパスタ、ムール貝のピンチョス(ニュージーランド)
- ・スコティッシュサーモン、グリビュッシュソース(スコットランド)
- ・ココナッツフィッシュサラダ(サモア)
- ・ローストビーフ海苔巻き、ポン酢ゼリー(日本)
- ・スパイシーベジマイトシュリンプ(オーストラリア)

- ・ニース風サラダ(フランス)
- ・パンツァネッタサラダ(イタリア)
- ・サラティモア(トンガ)

温菜

- ・シェパーズパイ(アイルランド)
- ・バニーチュウ(南アフリカ)
- ・スコッチエッグ、マスタードソース(イギリス)
- ・チーズ 2種(モッツアレラチーズ、パルメザンチーズのシェーブ)
- ・シャルキュトリー 4種
フロシュート、ジャンボブラン、サラミ、ビルトン(南アフリカ)
- ・ベーカリーセレクトジョン 4種
チビシタリ(ジョージア)、ヨークシャーブディング(イギリス)、パゲット(フランス)、チャパタ(イタリア)
- ・オリーブマリネ、ドライマト、モスタルダ、ピカリリ

● メインディッシュより1品

(メニュー例)

- ・ローズマリー、フェネルシード香るトマホーク ポークロイン
リンゴのマッシュポテト、ヘーゼルナッツ、シードルソース
- ・サーモンのティエド
かぼちゃのピクルス、ジロール茸、アーモンド、焦がしバターソース
- ・牛ホホ肉のプレゼ
スパイシーなパイとキノコと栗のフリカッセ、デュカ、赤ワインカシスソース
- ・カツオのカツレツ
ロマネスコ、タブナード、ナスハリッサ
- ・ホタテとオマールのパートブリュック包み(追加料金 1,000 円)
ほうれん草ソテー、パプリカのブルーブランソース
- ・アンガスサーロインのグリル(追加料金 1,000 円)
キノコと栗のフリカッセ、ポムピュレ、トリュフソース

● お好きなデザートをビュッフェから

(メニュー例)

- ・抹茶ロールケーキ、おしるこ(日本)
- ・ニューヨークチーズケーキ(アメリカ)
- ・マカロン(フランス)
- ・ティラミス(イタリア)
- ・パンナコッタ(イタリア)
- ・レモンタルト(ニュージーランド、オーストラリア)
- ・アロスコンレチェ(ウルグアイ)
- ・ザクゼリー & 洋ナシのコンポート(南アフリカ)
- ・バタータルト(カナダ)

● コーヒー または 紅茶

- ※ ご予約・お問い合わせ: [公式サイト](#) または 03-6388-8000
- ※ 表示料金は、別途消費税およびサービス料 15%を頂戴します。
- ※ 表示の内容および料金は、予告なく変更になることがあります。

###

コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の 48 m²を誇る広々とした 291 の客室、活気溢れる 4 つのレストラン & ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400 m²の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ 25 ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は <https://www.conradtokyo.co.jp/> をご覧ください。また、フェイスブック www.facebook.com/conradtokyo や ツイッター www.twitter.com/conradtokyo でも情報を配信しています。

コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの 1 ブランドとして、世界 5 大陸に 35 軒のホテルを展開している [コンラッド・ホテルズ&リゾーツ](#) は、コンテンポラリーなデザインや先進的なイノベーション、キュレーションアートで、新しいことに挑戦する世界中のお客様の感性を刺激します。またコンラッドでは、地域や世界の文化に触れながら、お客様に満足いただけるサービスを体験することができます。お客様は、ヒルトン・オーナーズの [モバイルアプリ](#) を通じて、事前チェックイン、客室の選択などのサービスをお楽しみいただけます。コンラッドのご予約はこちらから。

www.conradhotels.com, <https://itunes.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066?mt=8>

最新の情報はこちらをご覧ください。

newsroom.hilton.com/conradhotels, www.facebook.com/conradhotels, www.instagram.com/conradhotels, www.twitter.com/conradhotels.