

**牛フィレ肉・フォアグラをメイン料理に  
「ロッシーニフェア」のご案内**



新橋愛宕山東急 REI ホテル（東京都港区愛宕 総支配人：伊庭勝彦）では、2019年5月7日（火）から6月30日（日）の期間、1階レストラン「シャングリ・ラ」にて、「ロッシーニフェア」を開催します。

当レストランでは、季節ごとにテーマが変わるグルメフェアを開催しています。今回は改元を記念し、“牛フィレ肉”と高級食材“フォアグラ”の「ロッシーニ仕立て」をメインにした、贅沢なコース料理を販売します。

肉本来の美味しさを楽しめるように絶妙な火加減で調理した牛フィレ肉と、口の中に入れた瞬間にとろけるフォアグラの絶妙な組み合わせは、贅沢を感じる一品です。芳醇な味わいのトリュフソースとともにご堪能ください。

コースには前菜、魚料理、デザートその他、オードブル、サラダ、スープをbuffet形式で提供しています。お好きなものをお好きなだけ、お楽しみください。

次回は7月に「鉄板ステーキ食べ放題フェア」を開催する予定です。レストラン「シャングリ・ラ」では、ホテルレストランの味をご堪能いただけるフェアを開催してまいります。

## <ロッシーニフェア 概要>

- [ 場 所 ] 新橋愛宕山東急 REI ホテル 1階レストラン「シャングリ・ラ」  
[ 期 間 ] 2019年5月7日(火)～6月30日(日)  
[ 時 間 ] 17:30～22:00(LO 21:30)  
[ 料 金 ] お1人さま コース料理 4,500円 / 飲み放題つき 6,000円  
[メニュー] オードブル&サラダbuffe  
前菜 白桃のムース  
日替りスープ  
魚料理 イサキのポワレ アーモンド焼きヴァンブランソース  
肉料理 牛フィレ肉とフォアグラのソテー ロッシーニ仕立て  
デザート 抹茶のロールケーキ  
コーヒー または 紅茶

[WEB サイト/コース料理]

<https://www.tokyuhotels.co.jp/atagoyama-r/restaurant/plan/47087/>

[WEB サイト/飲み放題つき]

<https://www.tokyuhotels.co.jp/atagoyama-r/restaurant/plan/47096/>

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

### 【レストラン「シャングリ・ラ」概要】

[場所] 新橋愛宕山東急 REI ホテル 1階

[席数] 54席

[営業時間] 朝食 6:30～10:00

ランチ / 平日 11:00～15:00 (L.O.14:30)

ランチ / 土・日・祝 11:30～15:00 (L.O.14:30)

ディナー 17:30～21:00 (L.O.20:30)

[お客さまのご予約・お問い合わせ] 電話: 03-5408-7823 (直通)

### 【新橋愛宕山東急 REI ホテル 概要】

所在地: 〒105-0002 東京都港区愛宕 1-6-6

電話: 03-3431-0109 (代表)

部屋数 431室、レストラン1ヶ所、宴会場1ヶ所

公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/atagoyama-r/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

新橋愛宕山東京 REI ホテル 料飲 布施（ふせ）

電話：03-3431-0109（代表）

メールアドレス：k.fuse@tokyuhotels.co.jp