

報道関係者各位

2019年5月13日

松山東急 REI ホテル

愛媛の鯛めしいつぺん食べとおみ！

選べる鯛めし付き宿泊プラン



松山東急 REI ホテル（愛媛県松山市、総支配人：矢島雅哉）では、2019年5月13日（月）から夕食に愛媛県の郷土料理「鯛めし」が付いた宿泊プランを販売します。

本プランは泊まるだけではなく、愛媛県が誇る「鯛グルメ」も楽しんで欲しいという思いのもと企画しました。「鯛めし」は、松山市北条地区発祥の「松山風鯛めし」または、宇和島地方発祥の「宇和島風鯛めし」の2種類をご用意します。

「松山風鯛めし」は鯛をお米と一緒に炊き込み、鯛の身をほぐしご飯に混ぜ合わせて、「宇和島風鯛めし」は、醤油、みりん、だし汁などで調味したタレに漬け込んだ鯛の刺身をあつあつのご飯に乗せてお召し上がりいただきます。鯛は脂がのった愛媛県産のものをご用意。どちらも鯛の美味しさをご堪能いただけます。また、本プラン限定で愛媛県産の柑橘類「季節のみかん」のドリンクをお付けします。

松山東急 REI ホテルでは、愛媛ならではの魅力を感じていただけるプランを提案してまいります。

<愛媛の鯛めしいつぺん食べとおみ！選べる鯛めし付き宿泊プラン 概要>

[場所] 松山東急 REI ホテル

[期間] 2019年5月13日（月）～8月31日（土）

[ルームタイプ・料金]

1名さま料金（2名さま1室利用の場合）

スタンダードツイン お1人さま 8,580円～（サービス料・消費税込み）

※宿泊日により料金が変わります。

[内容]

・ご宿泊

・ご夕食：宇和島鯛めし

　　愛媛県産柑橘ドリンク

（アルコールまたはノンアルコール）

・ご朝食：和洋食ブッフェ

※時期により、柑橘の種類が変わります。



愛媛県産柑橘類ドリンク

[予約ページ]

「宇和島風鯛めしプラン」

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TI_MATUY&search%3Ahid=r_TI_MATUY&plan_groupcd=TCM2SU&search=1&form=jp

「松山風鯛めしプラン」

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TI_MATUY&search%3Ahid=r_TI_MATUY&plan_groupcd=TCM2SM&search=1&form=jp

【松山東急 REI ホテル 概要】

所在地：〒790-0001 愛媛県松山市一番町 3-3-1

電話：089-941-0109（代表）

部屋数 245 室、レストラン 1 ケ所

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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

松山東急 REI ホテル 販売促進 一色（いっしき）

電話：089-941-0109（代表）

メールアドレス：n.issiki@tokyuhotels.co.jp