

「島めぐりディナー」のご案内

瀬戸内国際芸術祭 2019 にちなんだコース料理を販売



高松東急 REI ホテル（香川県高松市、総支配人 神田 篤）は、2019年9月9日（月）から11月15日（金）の期間、1階レストラン「シャングリ・ラ」にて香川県の食材を使用したコース料理「島めぐりディナー」を販売します。

当レストランでは「香川県の食の魅力を伝える」をコンセプトに、香川県産の食材を取り入れたコース料理を提供しています。今回は、瀬戸内国際芸術祭 2019「ひろがる秋」（開催期間9月28日（土）～11月4日（月））に合わせ、「島めぐり」をテーマにしたコースを用意しました。

オリーブ地鶏とオリーブ豚を使用した前菜、瀬戸内舌平目とホタテの美味しさを堪能できるメインディッシュなど香川県の食材をふんだんに盛り込んだ料理をお楽しみいただけます。オプションメニューのオリーブ牛赤身の低温ローストもお召し上がりいただきたい一品です。また、蛸壺やアートなど、瀬戸内の島々の光景をモチーフにしたデザートを用意しています

香川の「島めぐり」を目と舌でお楽しみ下さい。



<島めぐりディナー 概要>

[場所] 高松東急 REI ホテル 1階レストラン「シャングリ・ラ」

[期間] 2019年9月9日(月)～11月15日(金)

[時間] 18:00～21:00 (L.O.20:00)

[料金] お1人様 3,300円 (9月30日まで 3,920円、10月1日より 3,993円)

* オプション料理をご注文いただいた場合追加 1,200円
(9月30日まで 1,425円、 10月1日より 1,452円)

[特典] 前日の17:00までのご予約でお1人様 3,000円

(9月30日まで 3,564円、10月1日より 3,630円)

* カッコ内の表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。

《コース内容：前菜からコーヒーまで全7品/オプションメニュー1品》

- ・オリーブ地鶏のグリル「ヤマクロ醤油」ポン酢のジュレとオリーブ豚のリエット
瀬戸内産サザエのブルゴーニュ風を添えて
- ・鬼が島グラタン (オニオングラタンスープ)
- ・瀬戸内舌平目とホタテのポーピエット 香川地海老の濃厚ソース
- ・オリーブ牛時雨煮うどん
- ・タコ壺に忍ばせたカスタードプリンと直島芸術カボチャのムース
- ・パン
- ・珈琲

《オプションメニュー》

- ・オリーブ牛赤身の低温ロースト 小豆島オリーブペーストの味わい
香り豊かなキノコと共に

[WEBサイト]<http://www.tokyuhotels.co.jp/takamatsu-r/restaurant/plan/31924/>

■レストラン「シャングリ・ラ」概要

レストラン「シャングリ・ラ」は、地元の素材をいかした和食・洋食の朝食バイキング、ランチは約30種類のメニューを楽しめるバイキング、ディナーはホテルレストランならではの洋食メニューや「讃岐うどんセット」などの和食メニュー、料理長が食材に拘ったディナーコースなどをご用意しております。ご家族やグループまで、さまざまなシーンで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：087-821-3109 (シャングリ・ラ直通)

■高松東急 REI ホテル 概要

所在地：〒760-0024 香川県高松市兵庫町9-9

TEL：087-821-0109 (代表)

部屋数 191室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

<本件に関するお問い合わせ先>

高松東急 REI ホテル 料飲 担当：桜井

TEL：087-821-0290