

今週の洋食ランチメニュー（サラダバー・スープバー・ドリンクバー付）1,600～

大森東急REIホテル

大森東急REIホテル（大田区大森北1 JR京浜東北線大森駅直結 総支配人 橋本好美）のレストラン「シャングリラ」（5F）では、「旬の食材」をテーマに週替わりのランチを販売しています。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/omori-r/restaurant/shangrila/plan/42024/index.html>

5月13日（月）～5月19日（日）の7日間は、フィッシュランチ1,600円は、「メカジキのグリエ 粒マスタードソース」。メカジキをシンプルにグリルする事により、香ばしい焦げの香りとメカジキそのものの味がお楽しみいただけます。焦がしバターに粒マスタードの酸味と辛味をアクセントに効かせたソースでお召し上がりください。

ミートランチ1,750円は、「牛肉の煮込み パプリカ風味＜グラージュ＞」。グラージュとは、ハンガリーを起源とした煮込み料理で、牛のバラ肉を数種類の香辛料と香味野菜と一緒に煮込み、旨味たっぷりのソースと柔らかいお肉の食感をお楽しみください。

サラダ、スープ、ドリンクは、セルフバー方式なので、サラダ好き、スープ好きには満足度が高いと評判です。

追加の設定で、デザート300円、グラスワイン300円も用意。客席数88席 ホテルならではのゆったりしたテーブル、座りごこちの良い椅子。贅沢な空間でのランチは至福の一時です。

レギュラーランチの他にも、多彩なメニューを用意しています。詳細はWebサイトで

レストラン「シャングリラ」

ランチ営業時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

全席禁煙

03-3764-9699

東急REIホテルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/44410

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

大森東急REIホテル 担当：菊池 紀之

電話：03-3768-0109

メールアドレス：n.kikuchi@tokyuhotels.co.jp