

2019年5月31日

盛夏に食べたい！

夏のフルーツを使用したさっぱりスイーツを販売



札幌東急REI ホテル(北海道札幌市 総支配人:江口光彦)では、2019年6月1日(土)～8月31日(土)の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて、夏のフルーツを使用したスイーツ6種を販売します。

当レストランでは、季節に合わせたパティシエ特製スイーツを常時販売しています。  
今回は暑い夏にさっぱりと食べられるスイーツを6種用意しました。

なめらかなチーズムースとはちみつレモンの甘酸っぱさが相性抜群な「フロマージュシトロン」や、北海道の名産「ハスカップ」のソースが入ったさっぱりとした風味のチーズタルト「ハスカップフロマージュタルト」、北海道産メロンがごろっと入ったみずみずしい味わいの「メロンジュレ」などを用意します。  
また、テイクアウト専門の「清見オレンジパウンド」は、清見オレンジの果汁と皮をふんだんに使用した香り豊かなケーキです。ご自宅用としてはもちろんちょっとしたお土産にもご利用ください。

次回は9月1日(日)より、秋の食材を使用したスイーツの販売を予定しています。



〈左〉フロマーージュシトロン 〈中〉ハスカップフロマーージュタルト 〈右〉メロンジュレ



〈左〉トロピコ 〈中〉マンゴープリン 〈右〉清見オレンジパウンド

《概要》

【期間】2019年6月1日(土)～8月31日(土)

【時間】15:00～20:30

【メニュー】

- ・フロマーージュシトロン/370円(439円)
- ・ハスカップフロマーージュタルト/370円(439円)
- ・メロンジュレ/350円(415円)
- ・トロピコ/370円(439円)
- ・マンゴープリン/330円(392円)
- ・〈テイクアウト専用〉清見オレンジパウンド/900円(972円)

※カッコ内の料金には消費税が含まれております。

■レストラン「サウスウエスト」概要

TEL : 011-5310-1065

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地 : 〒064-8509 札幌市中央区南 4 条西 5-1

TEL : 011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、宴会場 7 ヶ所

※2015 年 4 月 1 日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更。



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季(やまだ たまき)

電話:011-531-0109 ファックス:011-531-2596 メールアドレス:tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp