No.21-09



年末はおうちでホテルグルメを堪能! 洋食・中華の「いろどりオードブル」を販売



札幌東急REIホテル(北海道札幌市 総支配人:山﨑宗紀)では、2021年11月1日(月) ~12月31日(金)の期間、「いろどりオードブル」を販売いたします。

この企画は「美味しい料理を楽しみたいけれど、外出は少し不安」という方に、気軽に ホテルグルメを味わっていただきたいという思いから、当ホテルシェフが考案いたしま

洋食メニューは、しっとり柔らかな肉質が好評の「ローストビーフ」や、さっぱりとし た酸味で食べやすい「白身魚のエスカベッシュ」「子ヤリイカのトマト煮」など全6品 をご用意します。

中華メニューは、幅広い年代の方に人気の定番メニュー「有頭海老の甘辛チリソース煮 込み|や黒酢特有の奥深いコクを生かした「豚フィレ肉の黒酢酢豚|「鶏肉のマスター ドマヨネーズ和え」など全6品をご用意します。

今年の年末は、ホテルシェフ特製のオードブルを囲んで、ご家族や気の置けないお仲間 との楽しいひと時を過ごしませんか。

概要

名 称 いろどりオードブル

期 間 2021年11月1日(月)~12月31日(金) ※ご利用の7日前までにご予約ください。

お渡し時間 11:00~18:00 (札幌市内の配送も承ります)

料 **金** 1セット12,000円 (内寸約31cm)

WEBサイト https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporor/banquet/plan/69600/index.html

特 典 ホテルでのお渡しで「レストランサウスウエスト」の ランチバイキングご利用券をプレゼントいたします。

メニュー

〈洋食メニュー〉

- ①スモークサーモン・白身魚のテリーヌ
- ②イタリア産生ハム・合鴨スモーク・パテ・ピクルス・人参のラペ
- ③ローストビーフ レフォールソース
- ④チーズ三種・ドライフルーツ・クラッカー
- ⑤白身魚のエスカベッシュ・子ヤリイカのトマト煮・有頭海老のマリネ
- ⑥ポークフランクとインカのめざめのポテトフライ 〈中華メニュー〉
- ①揚げ餃子・蟹焼売
- ②棒棒鶏・クラゲと野菜の和え物
- ③豚フィレ肉の黒酢酢豚
- ④五目春巻き
- ⑤有頭海老の甘辛チリソース炒め
- ⑥鶏肉のマスタードマヨネーズ和え

※料金には消費税8%が含まれております。

※ご利用券のお渡しはオードブルのお受け取り時とさせていただきます。

※ご利用券はご注文1個につき1枚(1名さま分・2,000円相当)のお渡しとなります。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

感染拡大防止の取り組み

札幌東急REIホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、 新型コロナウィルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/information/64362/index.html

レストラン「サウスウエスト」概要

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、小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客さまのさまざまな機会にご利用いただけるレストランです。

https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/restaurant/index.html

□お客さまのお問合せは 011-531-1065 (レストラン直通)



「札幌東急REIホテル」概要

住 所: 〒064-8509 札幌市中央区南4条西5丁目一番地

電話番号:011-531-0109

部屋数:575室 ・レストラン:1か所 ・宴会場:7か所 ※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。

https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/index.html



メディアご担当者さま対象に取材・ご試食・プレゼントパブリシティも承ります。 下記担当者までお申しつけください。

□本件に関するお問い合わせ

札幌東急REIホテル広報担当 / 山田玉季(やまだたまき)

・メールアドレス: tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp ・電話番号: 011-531-0109 ・FAX: 011-531-2596