

2019年6月18日

新大阪江坂東急 REI ホテル

肉料理と泡系ドリンクで夏を楽しむ！

「夏のビア&スパークリングビュッフェ」を開催

開催期間：2019年7月1日（月）～8月9日（金）



新大阪江坂東急 REI ホテル（大阪府吹田市 総支配人：塚脇 洋）は、2019年7月1日（月）～8月9日（金）の期間、レストラン「シャングリ・ラ」にて、種類豊富な肉料理とビール・スパークリングワインなどの泡系ドリンクが楽しめる「夏のビア&スパークリングビュッフェ」を開催します。

肉料理は、トマトとオリーブなどと一緒に5時間以上煮込んだ「牛肉のエストファード」、特製ソースに一日漬け込みオーブンで焼き上げたピリ辛の「タンドリーチキン」や「牛ロースステーキ」などホテルレストランならではのこだわりの逸品を用意。その他、お酒にも合うオードブルなど25種類以上が並びます。

ドリンクには、シュワっと爽やかなスパークリングワインやハイボール、生ビールなど夏にふさわしい泡系ドリンクを中心に取り揃えました。

この夏はレストラン「シャングリ・ラ」で、スタミナ満点肉料理と泡系ドリンクで、夏を楽しむひとときをお過ごし下さい。



《夏のビア&スパークリングビュッフェ 開催概要》

【期間】2019年7月1日（月）～8月9日（金）

【時間】18:00～22:00（最終入店 20:30 ラストオーダー21:30）※2時間制

【料金】お1人さま 食べ放題&飲み放題 3,603円（4,280円）

食べ放題&ソフトドリンクバー 2,509円（2,980円）

【メニュー】

◆温製料理

牛ロースステーキ マデラソース / 牛肉のエストファード / タンドリーチキン
くんちゃまベーコンとホウレン草とペンネのペペロンチーノ風 / 豚肉のカスレ風
サワラのオープン焼き グリーンマスタードソース / 牛モツとキャベツの炒め物
帆立貝柱のブルギニオン / ソーセージ チーズマスタードクリームソース
エビと野菜の中華風炒め / イカのピリ辛フライ / カレーボール / チキン唐揚げ
ポテトフライ / ピザ / 炒飯

◆冷製料理

北海道産 鮭のタタキ or スモークサーモン / 生ハムマンゴー / ビンチョウ柚子胡椒
ラトビア産スモークオイルサーデンと野菜のマリネ / タコのカルパッチョ
コールミート / サラダ各種

◆デザート

フルーツ / ケーキ / シューアイス

◆フリードリンク

生ビール（サントリー 香るエール、アサヒ スーパードライ、キリン 一番搾り）
ビアカクテル4種 / スパークリングワイン / ハイボール / ウイスキー
カクテル（カシスオレンジ、ジントニック他6種） / ワイン（赤・白） / 焼酎（麦・芋）
梅酒 / ソフトドリンク9種

WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/48506/index.html>

※写真はイメージです。

※カック内の料金には消費税・サービス料が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※貸切時は開催しておりませんので、予めご了承ください。

■レストラン「ジャングリ・ラ」

木の温もりを感じる、あたたかな雰囲気のレストラン。大阪メトロ御堂筋線「江坂」より徒歩2分。東急ハンズと併設しており、ファミリーやビジネス、記念日のパーティーやご宿泊の際のお食事など気軽にご利用いただけます。

■ 新大阪江坂東急 REI ホテル ■

所在地：〒564-0051 大阪府吹田市豊津町9-6

TEL：06-6338-0109（代表）

部屋数 363 室、レストラン 1 ヶ所、宴会場 5 ヶ所を完備しております

夏のビア&スパークリングビュッフェのお問い合わせ
新大阪江坂東急 REI ホテル レストラン「ジャングリ・ラ」

営業時間：6:30～22:00

TEL:06-6338-4095（ジャングリ・ラ直通）

<本件に対するお問い合わせ先>

新大阪江坂東急 REI ホテル 販売促進 伊藤（いとう）

電話:06-6338-0109 / FAX:06-6338-8010

メールアドレス:mi.ito@tokyuhotels.co.jp