

海老づくしのディナープラン 「えび会」を販売！



札幌東急REIホテル(北海道札幌市中央区南4条すすきの駅すぐ 総支配人：山崎 宗紀 やまざき むねのり)では、2022年1月15日(土)～3月31日(木)の期間、海老がテーマのディナーコース「えび会」を販売いたします。

当レストランではトレンドや季節を取り入れたリーズナブルなディナープランをご提供しております。

今回は「海老」がテーマです。かわいらしいピンク色で気分も華やぐ海老料理をご提供いたします。

海老のうまがしみ込んだ具だくさんの「赤海老のパエリア アイオリソース添え」や、一口サイズでおしゃべりしながら楽しみたい「甘海老のアミューズ」「桜海老・抹茶の柚子風味トースト」など全6品をご用意いたします。

また、このプランでは公式WEBサイトからのご予約で、当ホテルのパティシエが手がける「デザート盛り合わせ」をサービスいたします。

気の置けないご友人や職場でのちょっとしたお集まりに、ホテルならではのこだわりの海老料理をお楽しみください。



(左から) 赤海老のパエリア、桜海老・抹茶の柚子風味トースト、海老つみれのおやき



(左から) ポップコーンシュリンプ、カクテルシュリンプ

概要

名 称	えび会
期 間	2022年1月15日(土)～3月31日(木) ※除外日：2月13日(日)
時 間	17：00～20：30
料 金	お一人さま4,500円
WEBサイト	https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/restaurant/plan/57692/index.html
メ ニ ュ ー	○甘海老のアミューズ (甘海老のミキユイ ふきのとう味噌・甘海老と塩辛のクリームチーズ) ○ポップコーンシュリンプとカクテルシュリンプ ○桜海老・抹茶の柚子風味トースト ○赤海老のパエリア～アイオリソース添え～ ○海老つみれのおやき～ビスクとともに～
ド リ ン ク	サッポロクラシック樽生・スパークリングワイン・ワイン2種・ カクテル&サワー20種・ノンアルコールカクテル6種・オレンジジュース ウーロン茶・コーヒー・紅茶 ほか
予 約 特 典	公式WEBサイトからのご予約で「デザート盛り合わせ」をサービス！※グループ全員

※料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
 ※お席の時間は2時間までとさせていただきます。
 ※2日前までのご予約制。※ご利用は2～15名さままで。
 ※お料理は全て個人盛りでご用意いたします。
 ※都合により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

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、新型コロナウイ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