

**35周年の感謝の気持ちを込めて
「アニバーサリーディナー」販売**



大森東急 REI ホテル（東京都大田区 総支配人 橋本 好美）では、2019年9月1日（日）から9月30日（月）の期間、レストラン「シャングリ・ラ」にて、「35周年アニバーサリーディナー」を販売します。

当ホテルは、2019年9月14日（土）に開業35周年を迎えます。それを記念し、9月1日から1ヶ月間、シェフが食材にこだわった特別なディナーコースを用意します。

じっくりと弱火で蒸し焼きにした人参のフォンダンに、オマール海老、キャビア、トマトコンソメを重ねて仕上げた前菜は、人参の甘味とトマトコンソメの酸味を堪能できる逸品です。メインの肉料理は、黒毛和牛のロース肉または国産牛のフィレ肉をお選びいただけます。ソースは自家製デミグラス、おろしポン酢、エスニックの3種類を揃え、一口ごとに個性の違う味をお楽しみください。

お客さまに感謝の気持ちを込めた特別コースを、ご堪能ください。

<35周年アニバーサリーディナー 概要>

[期間] 2019年9月1日(日)～9月30日(月)

[時間] 17:30～22:00 (L.O.21:00)

[場所] 5階 レストラン「シングリ・ラ」

[料金] お1人さま 5,051円(6,000円)

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

- [メニュー]
- ・チョリソーとカッターチーズの和風パンケーキ
 - ・人参のフォンダン風 オマール海老にトマトコンソメを纏わせて
 - ・グリンピースの冷製スープ
 - ・黒毛和牛ロース肉のステーキまたは国産牛のフィレステーキ
 - ・サラダ
 - ・パン
 - ・赤葡萄とフロマージュのパフェ仕立て
 - ・コーヒー

【レストラン「シングリ・ラ」 概要】

〔営業時間〕 朝食 7:00～10:00 (L.O.09:30) ※休日 07:00～10:30 (L.O.10:00)

ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 料理 21:00/ドリンク・軽食 21:30)

〔客席数〕 88席

〔お客さまのご予約・お問い合わせ〕 電話：03-3764-9699 (直通)

【大森東急 REI ホテル 概要】

所在地：〒143-0016 東京都大田区大森北 1-6-16 アトレ大森

電話：03-3768-0109 (代表)

部屋数 197室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

【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 販売促進 菊池 (きくち)

電話：03-3768-0109

メールアドレス：n.kikuchi@tokyuhotels.co.jp