

クリスマスは和牛ローストビーフ、トリュフパスタ！

全40品が食べ放題「クリスマスディナーbuffet」開催



札幌東急REIホテル（北海道札幌市 総支配人：江口光彦）は、2019年12月21日（土）～25日（水）の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて「クリスマスディナーbuffet」を開催します。

当レストランでは、季節やイベントに合わせてさまざまな企画を考案しています。

今回はクリスマスに合わせて、和牛、本鮪、トリュフを使用した特別実演や、パティシエデザートなど全40品が楽しめるスペシャルディナーbuffetを開催します。

特別実演では、柔らかな肉質と上質な旨みで好評の「和牛のローストビーフ レフォルソース」、程よい脂身で世代を問わず食べやすい「生鮪中トロののっけ寿司」、芳醇な香りが食欲をそそる「トリュフと蟹クリームのパスタ」を用意します。また、パティシエ実演では55cmにもなるロング「ブッシュ・ド・ノエル」をお好きな長さに切ってお召し上がりいただけます。

このほかに「鶏胸肉のヴァプール」や「マッシュポテトと茸のマカロニグラタン」「カリフラワーライスのリゾット」「ピッツァカプリチョーザ」「ローストポーク」など、和洋中料理と、パティシエデザート6品を提供します。お子さまには手作りパフェコーナーやキッズメニュー、お菓子の詰め放題も用意します。

サウスウエストでは今後もさまざまな年代のお客さまが楽しめる、魅力ある企画を考案します。

《「クリスマスディナーbuffet」概要》

【期間】2019年12月21日（土）～12月25日（水）

【時間】17：30～21：00（L.O.20：30）（90分制）

【料金】大人3,720円（4,500円） 65歳以上3,306円（4,000円） 小学生1,860円（2,250円） 小学生未満無料

（カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれています）

【メニュー】

●4種の特別実演

和牛のローストビーフ レフォールソース

生鮪中トロののっけ寿司

トリュフと蟹クリームのパスタ

ブッシュ・ド・ノエル

●料理：全40品

・冷製ボイル蟹、スモークチキンとベリーのシーザーサラダ、合鴨スモークとキッシュのタルティーン、カリフラワーライスのリゾット、タラモサラダとサーモンのハワイアン、サーモンアンクルート、鶏胸肉のヴァプール、マッシュポテトと茸のマカロニグラタン、ガーリックシュリンプ、ローストポーク 浅利とパプリカのソース、ピッツァカプリチョーザ、フライドチキン、パンプキンポターージュ、パティシエデザート全6品、チョコレートファウンテン、手作りパフェコーナー ほか

●ソフトドリンク飲み放題

・オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、紅茶、コーヒー ほか



■レストラン「サウスウエスト」概要

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。

【お客さまのお問い合わせは】

TEL : 011-531-1065 (直通)

■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 (代表)

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