

店名は「全部食べる」を意味する「サラエル」  
名古屋めし・東海三県の食材をbuffeスタイルで  
ナゴヤ デリシャスキッチン 「サラエル」  
2019年12月21日(土)オープン



名古屋栄東急REIホテル(名古屋市中区栄、総支配人：野々部 孝司)は、地下1階レストランの改装を行い、東海三県の食材を使用した料理や名古屋めしを提供するbuffeスタイルのレストラン ナゴヤ デリシャスキッチン 「サラエル」を2019年12月21日(土)にオープンします。

改装前はレストラン「ひしや」として、本格洋食や名古屋めしを中心に提供していました。特に名古屋めしの需要が高く、今回の改装を機に、名古屋めしと東海三県の食材を使用した料理を提供するbuffeスタイルレストランに生まれ変わります。

店名のサラエルは、お客様が「どれも全部食べたい」と感じていただきたいという思いを込め、名古屋で日常的に使われる言葉でご飯を「全部食べる」を意味する「さらえる」としました。

コンセプトは「一度行くと次は誰かと行きたくなる名古屋の地下空間」です。洞窟の入口のようなエントランスを抜けると、白を基調とした明るい空間が広がります。壁面には1000年以上の歴史があり「せともの」の語源となった「瀬戸焼」のカラージュと、伝統的な着物の染色技法「名古屋友禅」「有松絞り」の額装を合わせたアートを装飾し、名古屋の魅力を感じられるよう演出をしました。店内中央にはbuffe台を設置し、朝食は和洋buffe、ランチ・ディナーはハーフbuffeを提供します。また、店内奥にはお祝いやビジネス利用に最適な個室を設けました。

ナゴヤ デリシャスキッチン 「サラエル」は、お客様に「全部食べたい」と思っていたける、名古屋ならではのバラエティに富んだ料理を提供して参ります。

<ナゴヤ デリシャスキッチン 「サラエル」 概要>

- [ 場 所 ] 名古屋栄東急 REI ホテル 地下1階  
[オープン日時] 2019年12月21日(土) 17:30~  
[営業時間] 朝食 6:30~10:00(L.O. 9:30)  
                  ランチ 11:30~14:30(L.O. 14:00)  
                  ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:00)  
[ 席 数 ] 102席

[ロゴデザイン]



名古屋のシンボルである金の鯨と、ソースを掛けて仕上げた一皿を表現しました。

[ランチ・ディナーメニュー]

ブッフェ料理（冷製惣菜・温製惣菜・スープ・サラダバー・パン・デザート・フルーツ・ドリンクバー・その他）とメインディッシュ品を選ぶスタイル。メインディッシュは「あいち牛のひつまぶし」、「伊勢うまし豚の四日市とんてき」、「三重県産真鯛のグリエ」といったシェフが厳選した東海地方の食材を使用したメニューをラインナップ。

ブッフェには地元野菜 8 種類を含むサラダコーナーや、岐阜飛騨名物「鶏ちゃん」や名古屋名物「手羽先の唐揚げ」や「あんかけスパゲティ」など計 12 種のお料理を日替わりでご用意。デザートコーナーには抹茶の名産地である愛知県西尾市の抹茶を使用したティラミスや、八丁味噌アイスなど、全体に東海三県の食の魅力が詰まったメニューを取り揃えております。

[お客様のご予約・お問い合わせ先]

電話：052-251-9531（ナゴヤ デリシャスキッチン 「サラエル」 直通）

[WEB サイト] [www.tokyuhotels.co.jp/nagoyasakae-r/restaurant/](http://www.tokyuhotels.co.jp/nagoyasakae-r/restaurant/)

《名古屋栄東急 REI ホテル 概要》

所在地：〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄 3-1-8

電話：052-251-0109（代表）/FAX：052-251-0299

施設：部屋数 297 室、レストラン 1 ヶ所、宴会場 5 ヶ所

WEB サイト： [www.tokyuhotels.co.jp/nagoyasakae-r/](http://www.tokyuhotels.co.jp/nagoyasakae-r/)

《本件に関する報道関係者からのお問合せ先》

名古屋栄東急 REI ホテル 料飲 安達（あだち）

電話：052-251-0109（代表）