

目の前で焼き上げる牛ロース肉のステーキ&ローストポーク！

「サマーディナーbuffet」

2017年8月13日（日）～ 8月16日（水）



レストラン「リトルモンスター」ではゴールデンウィークやクリスマスのイベントに合わせ、ご家族でお楽しみいただけるディナーbuffetを開催し、ご好評をいただいております。

毎年お盆期間に開催する「サマーディナーbuffet」は、にぎり寿司・串カツの盛り合わせ・ハンバーグ・カレー・ケーキと和菓子の盛り合わせ・チョコレートファウンテンなど、種類豊富なメニューをご用意いたします。またお客さまの目の前で仕上げる人気のペシヤルメニューは、アメリカ産牛ロース肉のステーキ ジャポネソース、ローストポーク ハニーマスタードソースを提供いたします。出来立てのおいしさをお楽しみください。

これからもレストラン「リトルモンスター」は各種イベント期間に合わせ、ホテルレストランならではの料理をご堪能いただけるプランを販売してまいります。

■サマーディナーbuffet概要

【期間】2017年8月13日（日）～8月16日（水）

【時間】18：00～22：00（フードストップ 21：30）

【料金】90分制 大人 3,300円／中学生・シニア（65歳以上）2,300円
小学生 1,800円／幼児 800円

【WEB サイト】

<https://www.osaka.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416117665930.html>

【WEB 予約】

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/rest/menu_list.cgi?hid=r_TI_OSAKA&tenpocd=10#_ga=2.51440877.554875079.1501468342-2122576879.1490660618

【メニュー】

アメリカ産牛ロース肉のステーキ ジャポネソース、ローストポーク ハニーマスタードソース、生ハムと鴨パストラミ パテドカンパーニュの盛り合わせ、鰹のたたき 胡麻ポン酢、サーモンサラダ、冷製コーンスープ、下平目のムニエル 夏野菜入り醤油バターソース、海老と白身魚のマヨネーズ炒め スイートチリ風味、チーズ入りハンバーグ デミグラスソース、赤魚のオーブン焼 胡麻わさびソース、豚バラ肉の煮込み 小松菜添え、串カツの盛り合わせ、鶏もも肉の竜田揚げ、くんちやまベーコンときのこのクリームスパゲッティ、カッティングピッツァ、シーフードピラフ、ディナーカレー、にぎり寿司、2種の惣菜とお漬物、パン各種、ケーキと和菓子の盛り合わせ、カップデザート各種、フルーツ盛り合わせ、チョコレートファウンテン、ソフトクリーム、コーヒー・紅茶

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※仕入れ状況によっては内容を変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

■レストラン「リトルモンスター」概要

ホテルレストランならではの落ち着いた雰囲気を保ちつつ、ワイン1杯よりお気軽にご利用頂けるメニューも充実。またシェフ自慢のコース料理もご用意しご家族連れからビジネスのご利用にまで幅広くお使い頂けます。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：06-6315-6001（リトルモンスター直通）



レストラン「リトルモンスター」

■大阪東急 REI ホテル 概要

所在地：〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町 2-1

TEL：06-6315-0109（代表）

部屋数 402 室、レストラン 1ヶ所、宴会場 2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、大阪東急インから名称変更



大阪東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

大阪東急 REI ホテル 料飲 木原（きはら）

電話：06-6315-0109 ファックス：06-6315-6019

メールアドレス：k.kihara@tokyuhotels.co.jp