

2017 年 9 月 1 日

35 年の感謝を込めて「ラスト・バリューコース」販売のご案内

2017 年 9 月 1 日（金）～9 月 21 日（木）



松本東急 REI ホテル（長野県松本市 総支配人：川村 隆）では、2017 年 9 月 1 日（金）～9 月 21 日（木）の期間、レストラン「ジャングリ・ラ」（1 階）にて、「ラスト・バリューコース」を販売いたします。

松本東急 REI ホテルは、1977 年に松本駅前に東急インとして開業しました。地元はもとより国内外のお客様にご愛顧をいただき 1982 年 9 月には、レストランと宴会場を備えた松本第 2 東急インが開業しました。数々の重要なレセプションが宴会場では行われ、披露宴も延べ 5000 組が行われ、レストラン「ジャングリ・ラ」では、食通の舌をうならせてきました。

長年のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、ご好評いただいたメニューをダイジェストでお届けする、「ラスト・バリューコース」を販売いたします。

前菜は唐揚げにした小海老を酢漬けにした「小海老のエスカベッシュ」、魚料理はロシア風カツレツの「魚介のポジャルスキー風 イクラ添え」、メイン料理は人気の「牛フィレ肉のステーキ」に和風キノコソースを添えてご用意。その他「帆立貝柱とシメジのブルゴーニュ風」「羊の生ハムとサラダメランジェ」「日替りパスタ」「本日のデザート」の全 7 品です。

9 月 22 日（金）に営業を終了する前日の 21 日まで、レストラン「ジャングリ・ラ」の味を、ぜひお楽しみください。

《ラスト・バリューコース 概要》

【名称】ラスト・バリューコース

【期間】2017年9月1日（金）～9月21日（木）

【時間】ランチタイム 11：30～14：00（L.O. 13：30）／ 18：00～ 21：30（L.O. 21：00）

【料金】お1人さま 2,500円（サービス料・消費税込み）

【WEBサイト】<https://www.matsumoto.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416155385433.html>

※1日限定20食（予約制）

※ご利用人数 2名さま～20名さままで

【メニュー】

小海老のエスカベッシュ

帆立貝柱とシメジのブルゴーニュ風

魚介のポジャルスキー風 イクラ添え

牛フィレ肉のステーキ 和風キノコソース

羊の生ハムとサラダメランジェ

日替りパスタ

本日のデザート

【飲み放題プラン（2時間制）】

バリューコース+1,000円：ワイン、ハイボール、烏龍茶、オレンジジュース

バリューコース+2,000円：ワイン、ハイボール、烏龍茶、オレンジジュース、ビール、焼酎

■レストラン「ジャングリ・ラ」 概要

レストラン「ジャングリ・ラ」は、洋食メニューはもちろんのこと、信州蕎麦などの和食メニューも取り揃えた料理をお楽しみいただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：0263-36-0139（ジャングリ・ラ直通）



■松本東急REIホテル 概要

所在地：長野県松本市深志 1-3-21

TEL：0263-36-0109（代表）

部屋数 160室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4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、松本東急インから名称変更



《本件に対するお問い合わせ先》

松本東急REIホテル 販売促進 上條（かみじょう）

電話：0263-36-0109 / ファクス：0263-36-0883

メールアドレス：k.kamijo@tokyuhotels.co.jp