

2018年8月17日

お一人様一皿限定のキュートなスペシャルパフェも！

一日限定「夏のケーキバイキング」開催



札幌東急REIホテル(北海道札幌市 総支配人:八島利幸)では、2018年8月26日(日)に、一日限定の「夏のケーキバイキング」を開催いたします。

レストラン「サウスウエスト」では、偶数月に一日限定のケーキバイキングを開催しており、毎回多くのお客様にご好評をいただいております。

8月は「トロピカルフルーツ」と「フロマージュ」をテーマに、15種のパティシエ特製スイーツとシェフが手がける料理10種をご用意いたしました。

中でも必食の一品が、お一人様1皿限定のスペシャル実演メニュー「Soleil(ソレイユ)～夏の果実 南国パルフェ～」です。マンゴー、パイナップル、オレンジ、赤スグリの果肉感たっぷりのコンポートをメインに、まるやかな酸味の手作りチーズアイスクリーム、サクサク食感のコーンフレーク、しっとりとしたケーキ生地などを6層にも組み合わせさせたスペシャルティ。フランス語で「太陽」の名前の通り、真夏の太陽の恵みたっぷりの、可愛らしい一皿です。



また、筒状のパイにリコッタチーズやフルーツなどを詰めた「イタリアンカンノーリ」も実演でご提供いたします。普段召し上がる機会の少ないイタリアの伝統菓子、そのサクサクとした食感を楽しめるのは実演ならではのです。こちらは個数の制限はございませんので、何度でもおかわりしてお召し上がりいただけます。

このほかにも「パインタルト」や「オレンジとチーズのモンブラン」「チーズシュー」「ピスタチオロールケーキ」「コーヒーとチーズのロールケーキ」など、カラフルな彩りと味わいで楽しめるパティシエ自慢のスイーツをご用意いたします。

さらに、シェフが手がける料理もこのテーマに合わせて特別にご用意いたしました。

実演では今回「チーズとマッシュポテトのアリゴ風」をご用意。このほかにも「半熟卵とチーズのドリア」や「ホットサンド」「チーズタッカルビ」「スパゲティーミートソース」など、バラエティに富んだ料理の数々をご用意いたします。

次回のケーキバイキングは10月28日(日)、「ハロウィン」をテーマにこだわりのケーキや料理が楽しめる、イベント満載のケーキバイキングを予定しております。

《概要》

【名称】夏のケーキバイキング

【期間】2018年8月26日(日)

【時間】17:00～21:00(120分制)

【料金】お一人様 2,200円

【メニュー】

〈パティシエ実演〉

1. Soleil(ソレイユ)～夏の果実 南国パルフェ～
2. イタリアンカンノーリ

〈シェフ実演〉

チーズとマッシュポテトのアリゴ風

〈特製巨大ケーキ～Grand gateau～〉

コーヒーとチーズのロールケーキ

〈スイーツ〉

パインタルト、オレンジとチーズのモンブラン、ピニャコラーダ、キャラメルバナナパウンド、チーズシュー、ピスタチオロー

ルケーキ、マンゴアのヴェリース

ほか全 15 品

〈お料理〉

ホットサンド、合鴨スモークと野菜のマリネ、ミネストローネ、半熟卵とチーズのドリア、チーズタッカルビ、スパゲティー

ほか全 10 品

〈フリードリンク〉

自家製サングリア、コーヒー、紅茶、ソフトドリンク

ほか全 20 品

※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■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。



■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

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