

**骨付きサーロイン「L ボーンステーキ」に舌鼓！
リニューアル 1 周年記念プラン販売**



大阪東急 REI ホテル（大阪府大阪市 総支配人 勝 寛）では、2019年3月1日(金) から3月31日(日)の期間、「リトルモンスター STEAK & ROASTBEEF」リニューアルオープン1周年を記念して、「L ボーンステーキパーティープラン」を販売します。

サーロインに付いた骨がL字に残るようにカットした「L ボーンステーキ」は骨の周り骨膜に旨味があり、サーロインステーキ好きにはたまらない逸品です。ステーキやローストビーフを中心に肉料理を提供する当レストランの1周年を記念し、シェフが絶妙な火加減で焼き上げた「L ボーンステーキ」をお楽しみください。

鉄板ベーコン寿司、鉄板焼き豚ロース 燻製風味、ソーセージ3種などを含む全9品の料理は、2名さまからを対象にした大皿での提供で、シェアして召し上がっていただくスタイルです。

記念のフリードリンクメニューは、通常はハウスワイン（赤・白）、ビール、カクテル、ソフトドリンクに加え、ソムリエが厳選した白・赤・ロゼワイン11種類も用意しました。肉料理とワインをお客さまの好みで何杯でもペアリングいただけます。

「リトルモンスター STEAK & ROASTBEEF」では、部位や産地にこだわった肉料理をお楽しみいただけるプランを提案してまいります。

＜L ボーンステーキパーティープラン 概要＞

【場所】大阪東急 REI ホテル 1 階「リトルモンスター STEAK & ROASTBEEF」

【期間】2019 年 3 月 1 日(金) ～3 月 31 日(日)

【時間】月～土曜日 18：00～22：00 (L.O.21：30)

日曜日・祝日 18：00～21：00 (L.O.20：30)

【料金】お 1 人さま 5,500 円 (サービス料・消費税込み)

【内容】料理 9 品、乾杯ドリンク (スパークリングワイン)、フリードリンク (90 分制)

※予約は 2 名さまから承ります。

【メニュー】

- 炙りサーモンとキヌアのサラダ
- カクテルソーセージ 3 種と野菜のアヒージョ
- 鮫鰯のチリソース
- 鉄板ベーコン寿司
- ジェノベーゼ クリームペンネ
- 帆立貝と海老のソテー マッシュルームソース
- 鉄板焼き豚ロース 燻製風味
- L ボーンステーキ
- アメリカンワッフルとフローズンアイス

【フリードリンクメニュー】

＜白ワイン＞

- サンタ バイ サンタ カロリーナ ソーヴィニヨン・ブラン
- ジャパンプレミアム甲州
- テッレ フォルティ ロマーニャ トレビアーノ
- フォルタン リトラル シャルドネ

＜赤ワイン＞

- サンタ バイ サンタ カロリーナ カベルネ・ソーヴィニヨン
- ジャパンプレミアム マスカット ベーリー A
- テッレ フォルティ ロマーニャ サンジョベーゼ
- フォルタン リトラル カベルネ・ソーヴィニヨン
- ダークホース ピノ ノワール
- カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン

<ロゼワイン>

- ダークホース ロゼ

<その他>

- ビール
- ハイボール
- 焼酎（芋・麦）
- 梅酒
- カクテル（ジンリッキー、ジントニック、ウォッカトニック、モスコミュール、カシスオレンジ、ファジーネーブル）
- ソフトドリンク
（オレンジジュース、アップルジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶）
- オールフリー

【リトルモンスター STEAK & ROASTBEEF 概要】

レンガを壁面に敷き詰めたステーキハウスをイメージさせる店内内装で、
ステーキやローストビーフなどの肉料理と、
肉料理と相性が良いビールやハイボールをお楽しみいただけるレストランです。
[お客さまのご予約・お問い合わせ先] TEL : 06-6315-6001（直通）

【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

電話：06-6315-0109（代表）

部屋数 402 室、レストラン 1 ヶ所、宴会場 2 ヶ所

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

大阪東急 REI ホテル 料飲 木原（きはら）

電話：06-6315-0109

メールアドレス：k.kihara@tokyuhotels.co.jp