

サラダバー・スूपバー・ドリンクバー付ランチ 1,600～

大森東急 REI ホテル



<https://www.tokyuhotels.co.jp/omori-r/restaurant/shangrila/plan/42024/index.html>

大森東急 REI ホテル（大田区大森北1 JR 京浜東北線大森駅直結 総支配人 橋本好美）のレストラン「シャングリラ」（5F）では、「おいしい」をテーマに週替わりのランチを販売しています。

3月18日（月）～3月24日（日）の7日間は、フィッシュランチ 1,600円は、「舌平目のヴァプール」。ヴァプール（vapeur）とはフランス語で「蒸気」の意味で、日本の蒸焼きとほぼ同じ調理法で、茹で物のように湯に水溶性の栄養素が溶け出さないこと、または炒め物のように油を必要とせず低カロリーで済むことから、女性には嬉しい調理法の一つです。白ワインをベースとした魚料理に合うソースに、アクセントの青海苔が和のテイストを感じさせます。

ミートランチ 1,750円は、「ミックスグリル」。銘柄鶏の大山どり（だいせんどり）を使用し、肉の皮はしっかり身はジューシーに焼き上げ、厚切りベーコンとソーセージのグリルをワンプレートで食べ応えのあるメニューです。

サラダ、スープ、ドリンクは、セルフバー方式なので、サラダ好き、スープ好きには満足度が高いと評判です。追加の設定で、デザート 300円、グラスワイン 300円も用意。客席数 88席 ホテルならではのゆったりしたテーブル、座りごこちの良い椅子。贅沢な空間でのランチは至福の一時です。

レギュラーランチの他にも、多彩なメニューを用意しています。詳細は Web サイトで

レストラン「シャングリラ」

営業時間 07:00～10:00（L.O.09:30）

ランチ 11:30～14:30（L.O.14:00）

全席禁煙

03-3764-9699