

**グリル料理と羽田空港の夜景を楽しむ
「春のグランシェフコース」販売**



川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル(神奈川県川崎市 総支配人 荒木茂穂)では、2019年4月1日(月)から6月30日(水)の期間、5階「Captain's Grill and Bar(キャプテンズ グリル アンド バー)」にて、「春のグランシェフディナー シェアスタイル」を販売します。

当レストランは、オープンキッチンで豪快に焼き上げるグリル料理を中心に提供しています。今春は、シェフおすすめのグリル料理をメインにした全5品のコースを用意します。

メイン料理はシェフが絶妙な火加減で焼き上げた、さつま香潤鶏とUS産ビーフストリップロイン(サーロイン)を盛り合わせたミートプレートです。やわらかな肉質と香ばしさを味わえる一品をご堪能ください。

その他、スモークサーモン・生ハム・チーズを盛り合わせた前菜、パリパリとした食感が特徴のベジタブルチップを乗せたサラダ、チキン・白身魚・ポテトの3種類のフライを楽しめるフリットプレート、ケーキ2種に季節のフルーツを添えたデザートを用意します。料理は全て大皿で提供し、お客さまに自由に取り分けて召し上がっていただきます。

店内から望む多摩川越しの羽田空港の夜景とともに、グリル料理をご堪能ください。次回は7月から「夏のグランシェフディナー シェアスタイル」を販売します。

■ 春のグランシェフディナー シェアスタイル 概要

[期 間] 2019年4月1日(月)～6月30日(水)

[時 間] 17:30～22:00 (L.O.21:30)

[料 金] 5,400円(消費税込み)

[メニュー] ・前菜盛り合わせ
・キャプテンズサラダ
・フリットプレート
・ミートプレート
・本日のケーキプレート
・コーヒー

[WEBサイト] <https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/restaurant/plan/45331/index.html>

【Captain's Grill and Bar 概要】

オープンキッチンで豪快に焼き上げるグリル料理や、オリジナルのクラフトビールをお楽しみいただけます。目の前に広がる多摩川越しに、羽田空港方面を一望できるテラスを併設。店名は、かつての羽田東急ホテルにあったレストラン「グリル・キャプテン」に由来しています。

[場所] 川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル 5階

[席数] 66席

[営業時間] 朝 7:00～10:00 (L.O.10:00)

昼 11:30～14:30 (L.O.14:00)

夜 17:30～22:00 (L.O.21:30)

【川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル 概要】

所在地：〒210-0821 川崎市川崎区殿町 3-25-11

電話：044-280-1090(代表)

部屋数 186室、レストラン 1ヶ所、カフェ 1ヶ所、会議室 3ヶ所

公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル 料飲 森(もり)

電話：044-280-1090(代表)

メールアドレス：h.mori@tokyuhotels.co.jp