

フィッシュランチ1,600円は、「鰯のグリエ 梅風味の白ワインソース 大葉の香り」

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、「旬の食材」をテーマに週替わりのランチを販売しています。



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

4月1日（月）～4月7日（日）の7日間は、フィッシュランチ1,600円は、「鰯のグリエ 梅風味の白ワインソース 大葉の香り」。鰯の表面を「カリッ」と焼き上げ、白ワインに梅肉を加えたソースと大葉風味のジェノバソースでお召し上がりいただけます。2種類のソースで梅肉の酸味と大葉の爽やかな香りをお楽しみください。

ミートランチ1,750円は、「大山鶏のトマト煮込み（カチャトーラ）」。カチャトーラ（Cacciatore）は、イタリア語で「獵師風の」という意味で、狩を終えた獵師さんが獲物と森で採れるものを、ささっと集めて作った料理と言われております。トマト、タマネギ等の野菜と鶏肉を煮込んだイタリアの伝統的な料理です。

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」

ランチ営業時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)

全席禁煙

03-3764-9699

株式会社東急ホテルズのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/5113

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

大森東急REIホテル 担当：菊池 紀之

電話：03-3768-0109 メールアドレス：n.kikuchi@tokyuhotels.co.jp