

サンタクロースからの美味しいごちそうをお届けします。

「Noël のごちそう」

～東京ベイ東急ホテル～

株式会社 東急ホテルズ

東京ベイ東急ホテル(千葉県浦安市 総支配人：岩本 裕明)では、2019年11月11日(月)～12月25日(水)の期間、レストランコーラル テーブルではローストチキンや窯焼きピッツア、クリスマスデザートなどをはじめ、季節の食材をふんだんにつかった豪華メニュー【サンタクロースからの美味しいごちそう】をテーマに美味しい冬のメニューをご用意いたします。また休日のディナータイムでは目の前で仕上げるライブキッチンで、ローストビーフやスマートサーモンのカッティングサービスなどクリスマスブッフェで楽しいひとときをお過ごしください。



※イメージ画像

◆Noël のごちそう詳細◆

【期間】2019年11月11日(月)～12月25日(水)

***12月21日(土)～24日(火)を除く**

【場所】2F ロビーフロア 「コーラル テーブル」

【営業時間】
・ランチ 11:30～15:00 (最終入店 14:30)
・ディナー 17:30～21:00 (最終入店 20:30)

■平日のセットメニュー■

通常のセットメニューに加え、おすすめメニューとして「ノエルスペシャルセットメニュー」としてランチは国産牛のBLTダブルチーズハンバーガー、ディナーには牛フィレ肉の網焼き フォアグラ ポワレ添えをご用意しております。

【ランチ】

メイン（パスタ、カレー、魚料理、肉料理、ノエルスペシャルランチセット等）

+オードブル・サラダ・デザートバー+ソフトドリンクつき

¥2,000～（税金・サービス料込み）

<メインプレート>

- ・アンチョビとベーコンとガーリックのスパゲッティーニ
- ・アサリと海苔の「浦安ブラックカレーライス」
- ・週替わりパスタ
- ・グルテンフリー・ペニーネのサルサボモドーロ ベジナゲット添え
- ・週替わり魚料理
- ・週替わり肉料理
- ・魚介のブイヤベース風サフランスープ ガーリックトースト添え
- ・ビーフステーキ 醤油麹ソースとグリーンマスタード フレンチフライ添え
- ・【ノエルスペシャルランチ】国産牛のBLTダブルチーズバーガー フレンチフライとベジチップス添え



【週替わり パスタ】

タリアッテーレのカルボナーラ 半熟卵添え



【週替わり 魚料理】

ブリの網焼き 赤ワインソース セルリアックピューレ添え



【週替わり 肉料理】

骨付き鶏もも肉のロースト フレンチースト添え



【ノエルスペシャルランチセット】

国産牛のBLTダブルチーズバーガー アッシュトデザート付き

※写真はすべてイメージです。

【ディナー】

メイン（パスタ、カレー、魚料理、肉料理、ノエルスペシャルディナーセット等）
+オードブル・サラダ・デザートバー+ソフトドリンクつき

¥3,200～（税金・サービス料込み）

<メインプレート>

- ・帆立貝と有頭海老のスパゲッティーニ オマール風味のクリームソース
- ・千葉県産ポークのソースカツ丼 湯野菜添え
- ・ベジタリアンドライカレー 黒米雑穀ライス ナゲットと湯野菜添え
- ・フレンチベルモットで蒸したサーモンの軽いグラティネ
- ・丸鶏 1/2 ホール分の骨付きフライドチキンプレート【数量限定】
- ・江戸前銀鮓といくらの“はらこ飯”（汁椀。香の物つき）
- ・勝浦の金目鯛と東京湾のホンビノス入りブイヤベース風スープ ガーリックトースト添え
- ・ビーフステーキ オニオンソース 湯野菜添え
- ・ジャポネステーキ丼 半熟卵と湯野菜添え（味噌汁・香の物つき）
- ・【ノエルスペシャルディナー】牛フィレ肉の網焼き フォアグラポアレ添え トリュフ入りマデラ風味のソース



帆立貝と有頭海老のスパゲッティーニ

オマール風味のクリームソース



フレンチベルモットで蒸したサーモンの軽いグラティネ



【ノエルスペシャルディナー】

牛フィレ肉の網焼き トリュフ入りマデラ風味のソース

フォアグラポアレ添え アシェットデザート付き

※写真はすべてイメージです。

【オードブル、サラダ、デザートバー メニュー】

＜スープ＞

コーンスープ、コールドキャロットスープ

＜前菜・サラダ＞

チキンプレストのマリネ ブラッドオレンジマヨネーズ
スモークサーモンとケイパーとオリーブのタルタル風
カリフラワーのコンカッセ等

＜窯焼きピッツア＞

マルゲリータ / カプリチョーザ

その他、ブレッド各種、フルーツ、スイーツ、アイス、ドリンク等



■土・日・祝日 Noël ブッフェ■

クリスマスにふさわしい豪華メニューが勢ぞろい。ランチタイムのパフォーマンスコーナーではビーフステーキや揚げたての天ぷらをお楽しみいただけます。またディナータイムでは目の前で仕上げるライブキッチンでローストビーフもご堪能いただけます。冬の豪華メニューを存分にお楽しみください。

【期間】2019年11月16日（土）～12月15日（日）

【場所】2F ロビーフロア 「コーラル テーブル」

【営業時間】
・ランチ 11:30～15:00（最終入店 14:30）
・ディナー 17:30～21:00（最終入店 20:30）

【ランチ】

＜料金＞

	土・日・祝日
大人（13歳以上）	¥3,500
グランエイジ（60歳以上）	¥3,000
小学生	¥2,000
幼児（4歳～）	¥900
3歳以下無料	無料

・税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き



【ブッフェメニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：ビーフステーキ マッシュポテト添え ソテーオニオンソース

揚げたて天ぷら

シーフードセレクション：ガーリックバターシュリンプ

サーモンのムニエル エストラゴン風味クリームソース

アンコウのポワレ オリーブとケイパー入りトマトフォンデュ

ミートセレクション：豚ヒレ肉と彩り野菜の酢豚 / 骨付きフライドチキン フレンチフライ添え

和食メニュー：漬けかつおの“てこね寿司”といなり寿司3種盛り / 鶏肉の焼き物

その他オードブル・サラダ・デザートバーあり



シーフードブラックカレーとターメリックライス



漬けかつおの“てこね寿司”



揚げたて天ぷら



クリスマスデザート

※写真は全てイメージです。

【ディナー】

＜料金＞

	土・日・祝日
大人（13歳以上）	¥5,000
グランエイジ（60歳以上）	¥4,500
小学生	¥2,300
幼児（4歳～）	¥1,200
3歳以下無料	無料

・税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き



【ブッフェメニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：ローストビーフ 赤ワインソース / スモークサーモンのカッティングサービス

揚げたて天ぷら盛り合わせ / 握り寿司盛り合わせ

シーフードセレクション：ブリの網焼き 赤ワインソース セルリアックピューレ添え

フレンチベルモットで蒸したサーモンの軽いグラティネ / 海老の五香粉炒め 野菜餡かけ

ミートセレクション：ローストチキン クランベリーソース 栗のリゾット添え

ポークロースのグリル トマトフォンデュソース / 牛肉とパプリカのオイスターソース炒め

和食メニュー：季節の口取り / 鶏肉の焼き物

その他オードブル・サラダ・デザートバーあり



ローストチキン クランベリーソース 栗のリゾット添え



握り寿司



海老の五香粉炒め 野菜餡かけ



※写真はイメージです。

■2F ロビーフロア「コーラルテーブル」

さまざまな魚が集まる珊瑚の森をモチーフにしたオールディダイニング。外光が降り注ぐ明るい店内では、東京ベイの穏やかな海と空を眺めながら、ライブ感あふれるオープンキッチンからできたてのお料理をお楽しみいただけます。

【座席】店内 300 席

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205 (直通)

〈本件に関するお問い合わせ先〉

東京ベイ東急ホテル マーケティング 三橋 徹・石郷岡 朋子

〒279-0013 千葉県浦安市日の出 7-2-3

TEL: 047-390-0109 FAX: 047-314-8071