

～ジュエリーボックスに敷きつめられた 可愛い“いちご”たち～

「ベイサイドストロベリーフェア 2021」を開催

東京ベイ東急ホテル

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、2021年2月1日(月)～4月4日(日)の期間、ランチ&土日祝日のディナー限定で【ベイサイドストロベリーフェア】を開催いたします。

いちごのキッシュや窯焼きピッツァ、いちご入りの四川風麻婆豆腐、天ぷら、カレー、ディナー限定メニューのローストビーフなど、いちごをたっぷり使ったお料理やスイーツをご堪能いただけます。いちごが敷きつめられたジュエリーボックスの可愛いディスプレイやフォトスポットもご用意。ひと足先に感じる春のひとときをお過ごしください。



※ディナーbuffet イメージ



※昨年の店内装飾

◆ベイサイドストロベリーフェア 詳細◆

【期 間】 2021年 2月1日 (月)～4月4日 (日) のランチ・土日祝日のディナー限定

【営業時間】 ・ランチ 11:30～15:00 (最終入店 14:00)

・ディナー 17:30～21:00 (最終入店 20:00)

※ディナータイムは土日祝日の営業となります。

【ランチ】

<料金>

大人（13歳以上）：¥4,000 小学生：¥2,400 幼児（4歳～）：¥1,200

*3才以下無料

*税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【ディナー】

<料金>

大人（13歳以上）：¥5,500 小学生：¥3,300 幼児（4歳～）：¥1,600

*3才以下無料

*税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【buffetメニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：天ぷら盛り合わせといちごの天ぷら

ローストビーフ ソースヴァンルージュ 粒マスタード添え（※ディナーのみ）

アペタイザーセレクション：スモークサーモンとシュリンプといちごのマリネ

いちごと生ハムとモッツァレラのキッシュ

いちご入りフルーツサンドウィッチ

いちごとチェリートマトの冷製カッペリーニ

シーフードセレクション：白身魚の抹茶風味のパン粉焼き いちご入りソースフォンドヴォー

ミートセレクション：いちご入り四川風麻婆豆腐

ポークロースの網焼き ストロベリー&カシスソース（※ランチのみ）

ビーフステーキ ソースヴァンルージュ いちごチャツネ添え（※ランチのみ）

鴨肉のソテー ストロベリー&カシスソース（※ディナーのみ）

窯焼きピッツア：いちごのマルゲリータ / ピッツアカプリチョーザ

デザート：焼きたていちごワッフル ソフトアイスクリームとともに / ガトーフロマージュ

ストロベリーショートケーキ / いちごシュークリーム / いちごドーナツ

※この他にも日替わりデザートあり



タリアテッレ いちごのカルボナーラ風



いちご入り四川風麻婆豆腐



天ぷら盛り合わせといちごの天ぷら



ローストビーフ ソースヴァンルージュ 粒マスタード添え
(※ディナーのみの提供)



いちごのマルゲリータ



ストロベリーデザートイメージ
(※日替わりデザートを含む)



※昨年の店内装飾

【新型コロナウイルス感染症の予防対策について】

東京ベイ東急ホテルでは、お客さまや従業員の安全を優先に考え、安心してご滞在、ご利用いただくために感染症の拡大防止に向けた様々な取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/tokyobay-h/information/67067/index.html>



東京ベイ 東急ホテル

◆「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イダイニング。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290席

※現在はソーシャルディスタンス確保の為、140席にて営業

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205 (直通)

www.tokyobay-tokyuhotel.com



<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