

“いちごを使った創作料理とスイーツ” でベリーベリーハッピーなひとときを
ベイサイド ストロベリーbuffeを開催

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、2022年2月4日（金）～4月24日（日）の期間、木・金曜日のランチと土日祝日のランチ・ディナー限定で「ベイサイド ストロベリーbuffe」を開催いたします。



※ランチbuffeイメージ



※フォトスポットイメージ

毎年好評の「ベイサイド ストロベリーbuffe」をメニューも新たにバージョンアップして開催いたします。ナポレオンパイをイメージしたスイーツのような「スモークサーモンといちごのミルフィーユ」をはじめ、いちごとチキンの窯焼きピッツァ、クリームパスタ、鶏白湯ラーメン、ディナー限定の人気のローストビーフなど、いちごをたっぷりを使った創作料理とスイーツ、オプションでストロベリーカクテルもお楽しみいただけます。店内や2F ロビーフロアに可愛らしいフォトスポットをご用意し、明るく楽しく賑やかな雰囲気を演出いたします。

◆ベイサイド ストロベリーbuffe 概要◆

【期 間】2022年2月4日（金）～4月24日（日）の期間の木・金曜日のランチ
及び土・日・祝日のランチ・ディナー

【場 所】コーラル テーブル（2F ロビーフロア）

【営業時間】・ランチ 11:30～15:00 （ラストオーダー 14:00）
・ディナー 17:30～21:00 （ラストオーダー 20:00）

*ディナータイムは土日祝のみ営業となります。



【料 金】

<ランチ>

大人（13歳以上）：¥4,800

小学生：¥2,800 幼児（4歳～）：¥1,400

*3歳以下無料

<ディナー>

大人（13歳以上）：¥6,200

小学生：¥3,700 幼児（4歳～）：¥1,800

*3歳以下無料



※ディナーbuffetイメージ

※ソフトドリンク付き

※表示料金にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

【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

ローストビーフ ソースヴァンルージュいちごのチャツネ添え（ディナー）

アペタイザーセレクション：

いちごのガスパチョ / スモークサーモンといちごのミルフィーユ仕立て

コンキリエッテとサラミ いちごのオーロラソース / シュリンプとフェタのマリネ ソースフリーズ

シーフードセレクション：

【ランチのみ】 魚介とパスタ いちご風味のグラティネ / 鮮魚のムニエル グルノーブル仕立て ベリーの風味

【ディナーのみ】 海老チリいちご / サーモンのノイリー酒蒸し いちご入りソースヴァンプラン

ミートセレクション：

【ランチのみ】 いちご入り黒酢鶏 / ポークのグリユ いちごチャツネのソース

【ディナーのみ】 ポークのコトレッタ ストロベリー薫るバルサミコソース / 鴨肉の煮こみいちごとカシスの風味

窯焼きピッツア：ピッツァ フラゴーラ エ ポッコ / ピッツァカプリチョーザ

ライス&パスタ：いちごとチキンのカレー ターメリックライス添え / ゴルゴンゾーラといちごのクリームパスタ

デザート：プリン / ストロベリーショートケーキ / フレーズロール

※この他にも日替わりデザートあり



スモークサーモンといちごのミルフィーユ仕立て



ゴルゴンゾーラといちごのクリームパスタ



海老チリいちご



ローストビーフ



ピッツァ フラーゴラ エ ポッコ



天ぷら盛り合わせ



ストロベリーカクテル (オプション)



デザートイメージ

【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>

◆「コーラルテーブル」

様々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

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205（直通）

www.tokyobay-tokyuhotel.com



<本件に関するお問合せ先>

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

mkt@tokyobaysidehotel.com

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

MAIL:mkt@tokyobaysidehotel.com