

いちごを使った創作料理とスイーツで楽しい春のひとときを  
「ベイサイド ストロベリーブッフェ」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、2023年2月4日（土）～4月23日（日）の期間、レストラン「コーラルテーブル」（2F）にて土日祝日のランチ・ディナー限定で「ベイサイド ストロベリーブッフェ」を開催いたします。



※ランチブッフェイメージ

いちごの魅力をたっぷり感じることができる「ベイサイド ストロベリーブッフェ」。今回も沢山の“いちごメニュー”をご用意いたします。料理長オススメの一品は、いちごムースとスライスしたソーセージの塩味が絶妙なタルティーン風の前菜。この他にもピスタチオのペーストとホイップクリームにいちごがギュッとサンドされた「ストロベリーサンドウィッチ」、「いちごとシュリンプとクルミのピッツァ」、意外な組み合わせが美味しいいちごが入った「四川風麻婆豆腐」、ディナー限定の人気メニュー、「ローストビーフ」や「いちごの海老チリソース」など、いちごの創作料理とパティシエ特製のいちごづくしのスイーツもご堪能ください。

また、2F ロビーフロアの可愛いいちごのフォトスポットもご来館の記念にぜひご利用ください。

◆ベイサイド ストロベリーブッフェ 概要◆

【期 間】2023年2月4日（土）～ 4月23日（日）の土日祝日のランチ・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）

## 【料 金】

### <ランチ>

大人（13歳以上）：¥5,200

小学生：¥3,100 幼児（4歳～）：¥1,500

\*3歳以下無料

### <ディナー>

大人（13歳以上）：¥6,400

小学生：¥3,800 幼児（4歳～）：¥1,900

\*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

### 【アペタイザーセレクション】

フリーズムースとヴルスト 最中のタルティーン風 / いちごとアボカドとスモークサーモンのマリネサラダ  
カッペリーニとモッツアレラ いちご風味の冷製カルボナーラ / ストロベリーサンドウィッチ ピスタチオ風味

### 【パフォーマンスコーナー】

揚げたて天ぷら盛り合わせ（いちご・海老・本日の魚介・かぶ）  
ローストビーフ いちご香るスパイシーなグレービー（ディナー）  
握り寿司盛り合わせ（ディナー）

### 【シーフードセレクション】

- ◆ランチのみ 白身魚のパネフリット いちごタルタルソース / スズキのポワレ ソースフリーズ&レザンセック
- ◆ディナーのみ 海老のチリソース煮 黒酢漬けいちごとグリーンアスパラ添え  
サーモンのノイリー酒蒸し いちご風味のソースヴァンプラン

### 【ミートセレクション】

- ◆ランチのみ 四川風麻婆豆腐 黒酢で漬けたいちご添え / チキンといちごのフリカッセ いちごのリゾット添え
- ◆ディナーのみ 鶏モモ肉の網焼き ストロベリージンジャーソース  
ポークのフォワイヨ風 いちご入りソースフォンドヴォー

【窯焼きピッツァ】 いちごとシュリンプとクルミのピッツァ

【ライス&パスタ】 いちごとポークのカレーソース&ココアライス  
フェットチーネ チキンといちごのラグーソース

【デザート】 いちごづくしのスイーツ各種

※この他にもデザート各種・ソフトドリンクあり



フレーズムースとヴルスト 最中のタルティーヌ風



カッペリーニとモッツアレラ いちご風味の冷製カルボナーラ



ストロベリーサンドウィッチ ピスタチオ風味



白身魚のパネフリット いちごタルタルソース



海老のチリソース煮 黒酢漬けいちごとグリーンアスパラ添え



四川風麻婆豆腐 黒酢で漬けたいちご添え



いちごとシュリンプとクルマミのピッツア



フェットチーネ チキンといちごのラグーソース



いちご畑のちらし寿司



「いちごづくし」のスイーツ各種

※食材の入荷状況により、メニューが変更となる場合がございます。

※社会状況により、営業内容が変更になる場合がございます。

※ランチとディナーでメニューが異なります。

※写真はイメージです。

#### 【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](http://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](mailto:mkt@tokyobaysidehotel.com)

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

MAIL:mkt@tokyobaysidehotel.com