

2017年3月30日

開業 35 周年記念 メイン料理をオリーブ牛・四国産鮑・US産牛から選べるコース料理を販売



高松東急REIホテル（香川県高松市）では、2017年4月1日（土）よりレストラン「ジャングリ・ラ」で「開業 35 周年 シェフお勧めプチコース」を販売いたします。

高松東急REIホテルは1982年4月25日に「高松東急イン」として開業し、これまで地元・高松や全国各地からご利用いただいた皆さまに支えられ、開業 35 周年を迎えることができました。レストラン「ジャングリ・ラ」では、香川県が誇るオリーブ牛、讃岐うどん、讃岐コーチン、讃岐でんぶくなど、地元の食材にこだわった料理を提供し、地元の皆さまに親しまれるレストランを目指してまいりました。そして開業 35 周年を迎える今年は、料理長・浅井潔お勧めの地元食材をお楽しみいただける「開業 35 周年 シェフお勧めプチコース」を販売いたします。

前菜・スープ・メイン料理・お茶漬け・デザートの新5品からなるこのコースは、メイン料理を「オリーブ牛赤身の低温ロースト」「四国産 鮑のステーキ」「US産牛ロースのステーキ」の3品よりお好きな料理を選ぶことができます。また通常3,300円でのご提供ですが、前日までのご予約で2,980円でご利用いただけます。

これからもレストラン「ジャングリ・ラ」では地元食材を使った料理を提供して参ります。

《概要》

【名称】開業 35 周年 シェフお勧めプティコース

【期間】2017 年 4 月 1 日（土）～2018 年 3 月 31 日（金）

【時間】17：00～21：00（L.O. 20：00）

【料金】お 1 人さま 3,300 円 ※前日までのご予約で 2,980 円

【メニュー】

- ・魚貝のカルパッチョ サラダ仕立て菜園風
- ・お野菜のポタージュ
- ・メイン料理を、下記の★印の 3 種類から 1 つお選びください
 - ★オリーブ牛赤身の低温ロースト 90 g
 - ★U S 産牛ロースのステーキ 150 g
 - ★四国産 鮑のステーキ 70 g
- ・お茶漬け
- ・デザート
- ・パン
- ・コーヒー

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。 ※画像はイメージです。

■レストラン「ジャングリ・ラ」 概要

レストラン「ジャングリ・ラ」は、地元の素材をいかした和食・洋食の朝食バイキング、ランチは約 30 種類のメニューを楽しめるバイキング、ディナーはホテルレストランならではの洋食メニューや「讃岐うどんセット」などの和食メニュー、料理長が食材に拘ったディナーコースなどをご用意しております。ご家族やグループまで、さまざまなシーンでご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：087-821-3109（ジャングリ・ラ直通）



レストラン「ジャングリ・ラ」

■高松東急 REI ホテル 概要

所在地：〒760-0024 香川県高松市兵庫町 9-9

TEL：087-821-0109（代表）

部屋数 191 室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

※2015 年 4 月 1 日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、高松東急インから名称変更



高松東急 REI ホテル 外観

《 本件に対するお問い合わせ 》

高松東急 REI ホテル 料飲 桜井（さくらい）

電話：087-821-0109（代表） ファックス：087-821-0291 メールアドレス：n.sakurai@tokyuhotels.co.jp