

2017年4月27日

焼きたてステーキも食べ放題！ゴールデンウィークディナーbuffet開催。

2017年5月3日（水）～5月7日（日）



大阪東急REIホテル（大阪府大阪市 総支配人 勝 寛）では2017年5月3日（水）～5月7日（火）の期間、レストラン「リトルモンスター」で「ゴールデンウィークディナーbuffet」を開催いたします。

料理メニューに「寿司」「ハンバーグ」「赤魚のオープン焼き」、デザートメニューに「実演クレープ」「ケーキと菓子の盛り合わせ」「チョコレートファウンテン」など、大人からお子さままでお楽しみいただける種類豊富なメニューを取り揃えたbuffetを、期間限定で販売いたします。またスペシャルメニューとしてご用意する「アメリカ産牛ロース肉のステーキ ジャポネソース」「ローストポーク ジンジャーソース」は、お客様の目の前でシェフが焼き上げて提供いたします。ご家族・ご友人とのお食事にぜひご利用ください。

《概要》

【名称】 ゴールデンウィークディナーbuffet

【期間】 2017年5月3日（水）～5月7日（日）

【時間】 18：00～22：00（フードストップ 21：00）

【料金】 90分制 大人 3,300円／中学生・シニア（65歳以上）2,300円／小学生 1,800円／幼児 800円

【メニュー】

- アメリカ産牛ロース肉のステーキ ジャポネソース（スペシャルメニュー）
- ローストポーク ジンジャーソース（スペシャルメニュー）
- ハーフモッツァレラと生ハムの香味サラダ添え
- 魚介類のカルパッチョ
- 鶏胸肉の低温調理とトマトの盛り合わせ
- 鶏胸肉とグリル野菜の広東風炒め
- ハンバーグステーキ きのこ入りデミグラスソース
- 鶏もも肉の竜田揚げ
- 赤魚のオープン焼き 胡麻わさびソース
- 海老と白身魚の黒酢餡かけ
- にぎり寿司
- 2種の和惣菜と漬物
- 浅利と山菜の和風スパゲティ
- カッティングピッツァ
- パンプキンサラダのチーズパン粉焼き
- シーフードピラフ
- ディナーカレー
- ユーンポタージュスープ
- 焼きたてパン
- 彩りサラダ各種
- 実演クレープ
- ケーキと和菓子の盛り合わせ
- カップデザート各種
- フルーツの盛り合わせ
- チョコレートファウンテン
- ソフトクリーム
- コーヒー・紅茶

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※仕入れ状況によっては内容を変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

■レストラン「リトルモンスター」概要

ホテルレストランならではの落ち着いた雰囲気を保ちつつ、ワイン1杯よりお気軽にご利用頂けるメニューも充実。またシェフ自慢のコース料理もご用意しご家族連れからビジネスのご利用にまで幅広くお使い頂けます。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】

TEL：06-6315-6001（リトルモンスター直通）



レストラン「リトルモンスター」

■大阪東急REIホテル 概要

所在地：〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町2-1

TEL：06-6315-0109（代表）

部屋数 402室、レストラン1ヶ所、宴会場2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、大阪東急インから名称変更



大阪東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ先》

大阪東急REIホテル 料飲 木原（きはら）

電話：06-6315-0109 ファックス：06-6315-6019 メールアドレス：k.kihara@tokyuhotels.co.jp