

2017年5月10日

「3つの味」で楽しむローストビーフ& 地元産の六甲山麓牛乳と魚介の美味しさを活かしたシーフードチャウダー



神戸三宮東急 REI ホテル（兵庫県神戸市 総支配人 宮崎公之）では、2017年6月30日（金）まで、レストラン「シャングリ・ラ」にて、ローストビーフ&チャウダーフェアを開催いたします。

東急REIホテルのレストランでは、年間を通して数回統一企画を展開しております。今回はホテルならではの上質なローストビーフと、魚介の旨みたっぷりのシーフードチャウダーをお楽しみいただけるフェアを開催します。

神戸三宮東急 REI ホテルでは、地元産の六甲山麓牛乳、鯛・海老・帆立貝柱・アサリなどで魚介の旨みを活かしたシーフードチャウダーと、じっくりと時間をかけて焼き上げジューシーに仕上げたローストビーフを提供。

ローストビーフには、肉汁を混ぜ合わせた**グレイビーソース**と**自家製メートル・ド・テル・バター**（バター、レフォール（西洋わさび）・レモン汁）**おにじゃーそーす**（淡路島養宜産玉葱をベースに生姜の風味でアクセントを付け、隠し味に神戸ワインを加えた当ホテルオリジナルソース）**兵庫県産天然醸造醤油**と**山葵の「3つの味」**をご用意しております。「3つの味」は、ローストビーフに合うを和・洋さまざまな味を楽しんでいただきたいという、料理長のこだわりです。

その他、ローストビーフ・淡路産玉葱スライス・とろりとした半熟卵をご飯（兵庫県産ヒノヒカリ）の上に乗せ、特製チャコールソースで仕上げた「ローストビーフ丼」や、サラダ、お惣菜、お味噌汁などと一緒に和膳スタイルでご提供する「ローストビーフ重御膳」もご用意しております。

神戸三宮東急REIホテルでは兵庫県の食材を使用した料理を朝食・ランチ・ディナーと1日を通して提供しております。これからもこのようなレストランフェアを通して、地元および県外のお客さまに兵庫県の美味しさを届けてまいります。

<概要>

【名称】 ローストビーフ&チャウダーフェア

【期間】 2017年5月8日(月)～6月30日(金)

【時間】 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

【料金】

- ローストビーフ(180g)&シーフードチャウダーコース お1人さま 4,000円
特典:事前予約でお1人さま2,800円
- ローストビーフ食べ放題&シーフードチャウダーコース お1人さま 5,600円
特典:事前予約でお1人さま3,800円
- ローストビーフ丼 2,100円
- ローストビーフ重御膳 2,800円

※表示料金には、サービス料と税金が含まれております。

【公式Webサイト】

<https://www.kobesannomiya.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416144961710.html>



■東急REIホテル 特別企画

第1回 2016年春 パスタフェア

第2回 2016年夏 ワインを楽しむ!ハンバーグ&ハンバーガーフェア

第3回 2016年秋 北海道グルメフェア

第4回 2017年冬 ブイヤベース&ビーフステーキフェア

第5回 2017年春 ローストビーフ&チャウダーフェア

今後も魅力あるレストランフェアをお届けします。



 TOKYU HOTELS

■レストラン「シャングリ・ラ」概要

ランチには「ハーフバイキングランチ」を、ディナーは定番の洋食メニューをはじめ「神戸ビーフコース」など種類豊富なメニューをご用意しております。個室のご用意もあり、お客さまの様々な機会に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：078-291-0701（予約直通 9：00～18：00）

■神戸三宮東急REIホテル 概要

所在地：〒651-0096 兵庫県神戸市中央区雲井通 6-1-5

TEL：078-291-0109（代表）

部屋数 235室、レストラン 1ヶ所、宴会場 6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、神戸東急インから名称変更



<本件に対するお問い合わせ先>

神戸三宮東急REIホテル 販売促進 小宮（こみや）

電話：078-291-0109

ファックス：078-221-2917

メールアドレス：a.komiya@tokyuhotels.co.jp