

2018年3月9日

## 「サーフ（海）」と「ターフ（芝）」が一皿で楽しめる ディナーコースを販売



札幌東急REI ホテル(北海道札幌市 総支配人:八島利幸)では、2018年4月1日(日)～5月31日(木)の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて「サーフ&ターフ ディナーコース」を開催いたします。

レストラン「サウスウエスト」では、ホテルレストランの味をより多くの方に楽しんでいただきたく、時事のトレンドを取り入れたプランをご提供しております。

本企画は「SURF&TURF」と題して、「サーフ（波、海）の食材」と、「ターフ（芝、陸）の食材」を一皿で楽しめるディナーコースです。

海の食材にはオマール海老をご用意いたしました。じっくりと蒸し焼きにしたオマール海老はプリプリした食感がたまらないおいしさです。ぜひアイヨリソースを付けてお召し上がりください。濃厚な海老の風味と、にんにく香るまろやかなソースは相性抜群です。

陸の食材には北海道産牛ロース肉をご用意。牛肉本来のうまみと弾力がダイレクトに感じられる、肉厚なカツレツにしてご提供いたします。こちらはオリジナルのオリエンタルソースをつけてお召し上がりください。うまみ溢れるカツレツには、オリーブオイルや白ワイン、コチュジャンなどをブレンドしたさっぱり風味のソースがよく合います。

そのほかにも北海道産野菜を取り入れた「季節野菜のブイヨンスープ」やサラダ、デザートなど全7品をご提供いたします。

また、このコースは当日16時までのご予約で通常4,500円を3,000円にてお楽しみいただけます。こだわりの料理をぜひ手軽な価格でお楽しみください。

札幌東急REIホテルでは今後もさまざまなお客様にお楽しみいただける、魅力あるメニューをご提案いたします。

今回は6月より「サーフ&ターフ ディナーコース」第2弾の販売を予定しております。

《概要》

【期間】2018年4月1日（日）～5月31日（木）

※除外日：4/28～30、5/3～6

【時間】17：00～22：00（L.O. 21：00）

【料金】お一人様4,500円

※当日16時までのご予約で3,000円

【メニュー】

- ・オマール海老のポワレと北海道産牛ロース肉のカツレツ ～アイヨリとオリエンタルソースで～
- ・季節野菜のブイヨンスープ
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー

※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

#### ■レストラン「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。

#### ■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地：〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL：011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ヶ所、

宴会場 7 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、札幌東急インから名称変更



#### ◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季（やまだ たまき）

電話：011-531-0109

ファックス：011-531-2596

メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp