

2018年4月20日

「和素材」がテーマのケーキバイキングを一日限定で開催



札幌東急REIホテル（北海道札幌市 総支配人：八島利幸）は、2018年4月22日（日）に1階レストラン「サウスウエスト」にて「和み～和素材を使った洋菓子～」をテーマにしたケーキバイキングを開催いたします。

レストラン「サウスウエスト」では、季節やイベントに沿ったケーキバイキングを開催し、毎回多くのお客様にご利用いただいております。

4月は「和み～和素材を使用した洋菓子～」をテーマに、和と洋を織り交ぜた特製デザートを楽しめるケーキバイキングを開催いたします。

人気のパティシエ実演デザートは2種ご用意しております。

中でもぜひ召し上がっていただきたいのは、お一人様一皿限定のスペシャルケーキ「和の食材を使ったオペラ～手作りほうじ茶アイスを添えて～」です。抹茶や黒糖、和三盆などを使用した生地・クリームを幾重にも重ねて複雑な味わいの和風オペラに仕上げました。一口ごとに異なる味わいが楽しめる、パティシエの自信作です。ぜひ香ばしく香る、手作りのほうじ茶アイスと合わせてお楽しみください。

またほのかに香る桜の風味ともちもちの食感がたまらない実演デザート「苺のジュレと桜の求肥アイス」や、思わず写真に収めたくなる巨大なケーキ「Grand Gateau “桜のショートケーキ”」、「和の柑橘タルト」「小豆モンブラン」「酒粕ミルクプリン」「柚子風味のムース・オ・ショコラ」など、自慢のケーキを多数ご用意しております。

シェフが手がけるおいしい料理や、自家製サングリアをはじめとしたフリードリンクとご一緒に2時間たっぷりとお楽しみください。

レストラン「サウスウエスト」では今後もさまざまなテーマで、見て楽しい、食べて美味しいケーキバイキングを企画いたします。次回の開催は6月24日（日）の「キャンドルナイトケーキバイキング」を予定しております。

《概要》

【名称】 ケーキバイキング「和み～和素材を使った洋菓子～」

【期間】 2018年4月22日（日）17：00～21：00(120分制)

【料金】 お一人様2,200円

【メニュー】

●パティシエによる2大デザート実演●

1. お一人さま一皿限定「和の食材を使ったオペラ～手作りほうじ茶アイスを添えて～」
2. 苺のジュレと桜の求肥アイス

ほか

- ・巨大ケーキ「Grand Gateau”桜のショートケーキ”」
- ・和の柑橘タルト
- ・小豆モンブラン
- ・酒粕ミルクプリン
- ・柚子風味のムース・オ・ショコラ などケーキ全15種。
- ・シェフが手がける料理10種
- ・フリードリンク（自家製サングリア、オレンジジュース、アップルジュース、コーヒー、紅茶など）

※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