

鹿児島県の「黒」を味わう「かごしま黒フェア」

都内の東急 REI ホテル 4 店舗で開催



新橋愛宕山・渋谷・大森・吉祥寺東急REIホテルでは、2018年5月7日（月）～6月30日（土）の期間4ホテル合同で、鹿児島県の黒牛・黒豚・黒さつま鶏など「黒」と名の付く食材を使用した「かごしま黒フェア」を開催します。

本フェアを開催する4ホテルの料理長達は、自然豊かな大地で育てられた鹿児島県の食材に惚れ込み、数年前から各ホテルのレストランメニューに鹿児島県食材を使用していました。今回より食材の魅力を届けるため、料理長達の発案で、メイン料理に鹿児島県の黒牛・黒豚・黒さつま鶏など「黒」と名の付く食材を使用したフェアを合同で開催します。新橋愛宕山東急REIホテルと渋谷東急REIホテルではコース料理を、大森東急REIホテルと吉祥寺東急REIホテルでは松花堂御膳を提供し、各ホテルのオリジナルメニューを楽しむことができます。

新橋愛宕山東急REIホテルのコース料理は、肉料理に鹿児島県黒牛と黒豚を一皿で味わえるプレートと、食事に黒豚油そばを、渋谷東急REIホテルのコース料理は、前菜に鹿児島県黒牛の自家製パストラミ、肉料理に低温調理した黒豚ロースのグリルをご用意します。大森東急REIホテルの松花堂御膳は、一の膳に黒豚トンコツの味噌煮・黒豚昆布巻き・きびなごの薩摩黒酢炊きなどお酒に合う6品の冷菜と、二の膳に黒牛と大隅産の鰻をひつまぶしスタイルで、吉祥寺東急REIホテルの松花堂御膳は黒さつま鶏と野菜の黒酢炒め、黒毛和牛腿肉のステーキを取り入れました。

また本フェアに合わせ、各ホテルのソムリエがワインや鹿児島県の焼酎を選定し、おすすめのドリンクとして販売をします。鹿児島県の食材とのペアリングを、ぜひこの機会にお試しくください。

新橋愛宕山・渋谷・大森・吉祥寺東急REIホテルでは、今後も合同でレストランフェアを開催いたします。

<「かごしま黒フェア」概要>

【期 間】 2018年5月7日（月）～2018年6月30日（土）

【販 売 ホ テ ル】 新橋愛宕山東急 REI ホテル、渋谷東急 REI ホテル、
大森東急 REI ホテル、吉祥寺東急 REI ホテル

【フェア特別企画】①4ホテル全てで「かごしま黒フェア」をご利用いただいたお客さまに、
鹿児島県産マンゴーをプレゼント。

②「かごしま黒フェア」をご利用のお客さま限定で、東急カードの「TOKYU
POINT」と、東急ホテルズの「コンフォートポイント」が両方貯まる
「Wポイントキャンペーン」を開催。

【WEB サイト】 <https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/32726/index.html>

<各ホテルの「かごしま 黒 フェア」概要>

■新橋愛宕山東急 REI ホテル / レストラン「シャングリ・ラ」



〔 時 間 〕 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

〔 料 金 〕 お1人さま 4,500円 飲み放題付き 6,000円

〔事前予約料金〕 お1人さま 3,500円 飲み放題付き 5,000円

〔コース料理メニュー〕

- サラダバー&オードブルブッフェ
- さつまの前菜御箱
- コンソメ薫る 茶碗蒸し（大隅産うなぎ入り）
- 枕崎ぶえん鰹の瞬間スモーク
- 鹿児島黒牛 VS 黒豚のドリームプレート
- 黒豚油そば
- 紫さつま芋のパウンドケーキ、マスカルポーネアイスクリーム添え、コーヒー

〔お客さまのご予約・お問い合わせ先〕 TEL：03-5408-7823（直通）

〔WEB サイト〕 <https://www.tokyuhotels.co.jp/atagoyama-r/restaurant/plan/32847/index.html>

■渋谷東急 REI ホテル / レストラン「ハシュハシュ」



〔時間〕 17:30～23:00（日・祝 22:00）

〔料金〕 お1人さま 4,500円 / 当日 15:00 までの予約またはご宿泊のお客さま 4,000円

〔コース料理メニュー〕

- アミューズ 柑橘風味のキビナゴのマリネ、キャビアを添えて
- 前菜 鹿児島黒牛の自家製パストラミとパルミジャーノ・レッジャーノラペ
ベビーリーフサラダとクルミオイルで
- 魚料理 ソデイカのペッパーステーキ、黒酢と酒盗風味のブルーブランソース
- 肉料理 低温調理したかごしま黒豚ロースのグリル 生姜風味のシャリアピンソース
- デザート かごしま茶のクリームブリュレと安納焼き芋アイス、黒糖カラメルソース
- コーヒー

〔お客さまのご予約・お問い合わせ先〕 TEL：03-3498-0173（直通）

〔WEB サイト〕 <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/plan/32743/index.html>

■大森東急 REI ホテル / レストラン「シャングリ・ラ」



〔時間〕 17:30～21:00

〔料金〕 お1人さま 4,500円

事前予約 お1人さま 4,000円（※事前予約は前日 20:00 まで、休前日は除く）

〔六彩松花堂御膳メニュー〕

- 一の膳
 - ・きびなごの薩摩黒酢炊き ・黒豚トンコツの味噌煮 ・揚げだし豆腐 だし黒酢ジュレ添え
 - ・黒豚昆布巻き ・鰯の松風仕立て ・赤鶏さつまいもの柚子胡椒風味
- 二の膳
 - ・「鹿児島黒牛」の和牛まぶし ・大隅産鰻のひつまぶし ・黒まぐろと赤海老のお刺身

〔お客さまのご予約・お問い合わせ先〕 TEL：03-3764-9699（直通）

〔WEB サイト〕 <https://www.tokyuhotels.co.jp/omori-r/restaurant/shangrila/plan/32848/index.html>

■吉祥寺東急 REI ホテル / レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」



〔期間〕 2018年5月7日（月）～2018年7月1日（日）

〔時間〕 平日 17:30～22:00（L.O. 21:30）

〔料金〕 お1人さま 4,500円 / 飲み放題付き 6,000円

〔松花堂御膳メニュー ※前日までにご予約ください。〕

- さつま揚げ
- ぶえん鰹とたか海老（ヒゲナガエビ）のお造り
- 鹿児島産尾長鯛のソテー 黒豚味噌ソース
- 黒豚ロースのぼん酢しゃぶしゃぶ 野菜と共に
- 黒さつま鶏と野菜の黒酢炒め
- 屋久島産あごだしにこごりとかんぱちの南蛮漬け
- 黒毛和牛腿肉のステーキ ニンニクソース
- 大隅産うなぎの蒲焼き ひつまぶしスタイル
- 香の物
- 水菓子

〔お客さまのご予約・お問い合わせ先〕 TEL：0422-47-0928（直通）

〔WEB サイト〕 https://www.tokyuhotels.co.jp/kichi_choji-r/restaurant/plan/32855/index.html

※2018年5月12日（土）～2018年7月1日（日）の土日祝日は、

「かごしま黒フェア」ランチ&ディナービュッフェを開催

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

■新橋愛宕山・渋谷・大森・吉祥寺東急 REI ホテル統一企画



TOKYU HOTELS

第1回 樽詰めスパークリングワイン 飲み放題フェア

第2回 樽詰めスパークリングワイン 飲み放題フェア 北海道編

第3回 ブッラータ&ランブルスコフェア

第4回 かごしま黒フェア

今後も魅力あるレストランフェアをお届けします。

<本件に対するお問い合わせ先>

東急ホテルズ セールス&マーケティング部 天野（あまの）

電話：03-3477-6566 / ファックス：03-3477-9639

メールアドレス m.amano@tokyuhotels.co.jp