

2018年11月29日

## ビストロ料理9品を堪能できるパーティープランを販売



神戸三宮東急REIホテル(兵庫県神戸市 総支配人:宮崎公之)は、2018年12月1日～2019年2月28日の期間、1階 FINE DINING & LOUNGE TORIKOにて「ビストロフレンチパーティープラン」を販売いたします。

FINE DINING & LOUNGE TORIKOは「食の世界旅行に出かけよう！」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しています。第四弾となる今回は、「フランス」をテーマにビストロ料理を楽しめるパーティープランをお届けします。

TORIKOオープン以来人気のシャルキュトリーは、丁寧に仕上げた自家製の「パテ・ド・カンパーニュ」と「ポーリエット」を盛り合わせます。「ポーリエット」は缶詰型容器に入れた遊び心あふれる一品で、名前またはメッセージ入りのオリジナルラベルを添付しての提供も可能です。(要予約)



その他、オマール海老を殻付のまま半身にし、クリーミーなソースを合わせて焼き上げた「オマール海老のテルミドール」やフランス産バルバリー鴨をじっくりとローストし、オレンジ風味の少しほろ苦いガストリックソースをあわせた「鴨のロースト」など、全9品をご用意します。

また、本プランには飲み放題が付いているので、クリスマスパーティーや忘年会・新年会などのお集まりにおすすめです。

FINE DINING & LOUNGE TORIKOでは、各国をテーマにした料理を提供してまいります。

《ビストロフレンチパーティープラン概要》

【期間】2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

【時間】17:30～22:00(パーティーL.O.20:00)

【料金】5,500円 ※2時間飲み放題付 ※サービス料・消費税込

【料理メニュー】

- パリソワール
- TORIKOのピペラード
- 瓶詰めピクルス&オリーブマリネ
- 自家製シャルキュトリー盛り合わせ ～パテ・ド・カンパーニュ&ポークリエット～
- パン(おかわり自由)
- オマール海老のテルミドール
- フランス産バルバリー鴨のロースト ガストリックソース
- キノコのクリームリゾット
- パルフェ

【ドリンクメニュー】

- ビール ●ハイボール ●焼酎(芋・麦) ●ウーロン茶 ●オレンジジュース

※ご利用3日前までの完全予約制

※4名さまよりご利用いただけます

※写真はイメージです

※都合によりメニュー内容が変更となる場合があります

■FINE DINING & LOUGE TORIKO概要

営業時間:朝食 7:00-10:00(L.O.10:00)

ランチ:11:30-14:30(L.O.14:00)

ディナー:17:30-23:00(L.O.22:00)

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

078-291-0701(予約係直通 9:00～18:00)



## ■神戸三宮東急REIホテル概要

「みなとまち神戸」をイメージしたモチーフを配した、ロビー・フロントと、コンセプトの異なる3つの客室フロアをご用意。2018年4月にリニューアルオープンしたFINE DINING & LOUNGE TORIKOでは「食の世界旅行に出かけよう！」と題し、各国をテーマにしたフェアを開催しています。

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



＜本件に対するお問合せ先＞

神戸三宮東急REIホテル 販売促進 小宮(こみや)

電話：078-291-0169

ファックス：078-221-2917

メールアドレス：a.komiya@tokyuhotels.co.jp