

## 彩り鮮やかな初春のごちそう「春の美味しいものフェア」を開催

～ 東京ベイ東急ホテル ～

株式会社 東急ホテルズ

東京ベイ東急ホテル(千葉県浦安市、総支配人:大賀 兆)では、2019年1月28日(月)～3月31日(日)まで、2Fロビーフロア「コーラル テーブル」において、「春の美味しいものフェア」を開催いたします。

この季節だからこそ味わうことのできる彩り鮮やかな野菜や果物、お肉料理や魚介の数々。旬の恵みたっぷりの初春の“ごちそう”をどうぞご堪能ください。



※ランチイメージ画像

### ◆春の美味しいものフェア◆

【期 間】2019年1月28日(月)～3月31日(日)

【場 所】2Fロビーフロア「コーラル テーブル」

【営業時間】・ランチ 11:30～15:00 (最終入店 14:30)

・ディナー 17:30～21:00 (最終入店 20:30)

※全ての価格には税金、サービス料が含まれております。※ソフトドリンクつき

### ■平日ランチセットメニュー (アペタイザーbuffetつき)

・ランチセットA ¥2,000

\*浅利と海草のスパゲッティ、アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ

または グルテンフリースパゲッティ

・ランチセットB ¥2,500

\*カレイのセモリナ粉焼きと ホワイトアスパラのグリエ ハーブ入りバターソース  
または

\*ポークロースのカツレツ トマトフォンデュソース 菜花のベニエ添え

・ランチセットC ¥2,800

\*魚介のブイヤベース風サフランスープ 半熟卵とガーリックトースト添え  
または

\*ビーフステーキ 落味噌と粒マスタードソース 温野菜添え



カレイのセモリナ粉焼きとホワイトアスパラのグリエ  
ハーブ入りバターソース



アサリとシュリンプのマリネ グレープフルーツ風味

■平日ディナーセットメニュー (アペロブッフェつき)

・ディナーセットA ¥3,000

\*グリーンピースとパンチェッタのタリアッテレー ローズマリー風味  
または グルテンフリースパゲッティ

・ディナーセットB ¥3,500

\*カレイのムニエル 落の臺と粒マスタードソース プティポワフランセーズ添え  
または  
\*鶏もも肉と蕪と人参の軽い煮込み ナヴァラン仕立て

・ブイヤベーススープディナーセット ¥4,000

\*勝浦港・金目鯛と貝類のブイヤベース風サフランスープ 半熟卵とガーリックトースト添え

・ステーキディナーセット ¥4,500

\*牛ロースの網焼きステーキ 貝類のコンカッセを加えた赤ワインソース 温野菜添え

【アペタイザー・アペロブッフェ メニュー 一例】

クラムチャウダー / ごぼうのコールドスープ / アサリとシュリンプのマリネ グレープフルーツ風味  
キャベツとツナのサラダ / 筍の和風マリネ / サラダ各種 / ピッツアカプリチョーザ / ピッツア  
バンビーノ / フルーツ・デザート各種



グリーンピースとパンチェッタのタリアッテレー  
ローズマリー風味



牛ロースの網焼きステーキ 貝類のコンカッセを加えた  
赤ワインソース 温野菜添え

■土・日・祝ランチbuffet

【時 間】11:30~15:00 (最終入店 14:30)

【料 金】大人 ¥3,000 / 小学生 ¥1,800 / 幼児(4歳~) ¥800 / 3歳以下無料

※税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【ランチbuffetメニュー 一例】

<パフォーマンスコーナー>

ビーフステーキ 露味噌と粒マスタードソース / 揚げたて天ぷら

<アペタイザーセレクション>

クラムチャウダー / ごぼうのコールドスープ / アサリとシュリンプのマリネ グレープフルーツ風味  
キャベツとツナのサラダ / 筍の和風マリネ 他

<シーフードセレクション>

鱈のポワレ カレー風味クリームソース リゾーニ添え / カレイのセモリナ粉焼き ホワイトアスパラのグリエ / サーモンのスチーム蒸し菜の花と貝入り餡かけ

<ミートセレクション>

鶏もも肉の照り焼き 焼きねぎとアスパラ添え / ポークロースのカツレツ トマトフォンデュソース

<サラダセレクション>

じゃが芋サラダ ミモザ風 / その他各種

<窯焼きピッツア>

ピッツア カプリチオーザ / ピッツア ベジタブル

<パスタ・ライス>

浅利と海草のスパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ / 鯛と春野菜のパエリア風ピラフ  
玉ねぎとじゃが芋のカレー&ライス

<和食料理>

桜ちらし寿司 / 鮮魚と野菜の焼き物 / 本日の煮物 / 浅利と山菜のおこわ / 赤出汁 / 香の物  
醤油ラーメン / フォー / そば・うどん

<パン>

パン各種

<デザート>

ゴールデンパイ / 柑橘類 / トロピカルフルーツカクテル / アイス 他

<ドリンク >

ティーセレクション / ヴィネガードリンク各種 / コーヒー / オレンジジュース / アップルジュース  
等



筍の和風マリネ



桜ちらし寿司

■土・日・祝ディナーbuffet

【時 間】 17:30~21:00 (最終入店 20:30)

【料 金】 大人 ¥4,500 / 小学生 ¥2,200 / 幼児 (4歳~) ¥1,200 / 3歳以下無料

※税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【ディナーbuffetメニュー 一例】

<パフォーマンスコーナー>

ローストビーフ 貝類入り赤ワインソース / 揚げたて天ぷら / 握り寿司

<アペタイザーセレクション>

クラムチャウダー / ごぼうのコールドスープ / アサリとシュリンプのマリネ グレープフルーツ風味  
キャベツとツナのサラダ / 筍の和風マリネ 他



<シーフードセレクション>

鱈とホンビノスと浅利のアクアパッツア / カレイのムニエル 露の薑と粒マスタードソース  
サーモンのフリット スイート&サワー アスパラ添え

<ミートセレクション>

鶏もも肉と蕪と人参の軽い煮込み ナヴァラン仕立て / 豚バラ肉のグリユ ほうれん草のソース ロック  
フェラー風

<窯焼きピッツア>

ピッツア カプリチオーザ / ピッツア マルゲリータ

<パスタ・ライス>

浅利と海草のスパゲッティ アーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ / 鯛と春野菜のパエリア風ピラフ  
玉ねぎとじゃが芋のカレー&ライス

<和食料理>

鮮魚と野菜の焼き物 / 本日の煮物 / 浅利と山菜のおこわ / 赤出汁 / 香の物 / 醤油ラーメン  
フォー / そば・うどん

<パン>

パン各種

<デザート>

ゴールデンパイ / 柑橘類 / トロピカルフルーツカクテル / シルクアイス 他

<ドリンク >

ティーセレクション / ヴィネガードリンク各種 / コーヒー / オレンジジュース / アップルジュース  
等



鱈とホンビノスと浅利のアクアパッツア



デザート各種

■2F ロビーフロア「コーラルテーブル」

さまざまな魚が集まる珊瑚の森をモチーフにしたオールデイダイニング。外光が降り注ぐ明るい店内では、東京ベイの穏やかな海と空を眺めながら、ライブ感あふれるオープンキッチンからできたてのお料理をお楽しみいただけます。

【座席】 店内 290 席

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205 (直通)

[www.tokyobay-tokyuhotel.com](http://www.tokyobay-tokyuhotel.com)

<本件に関するお問い合わせ先>

東京ベイ東急ホテル マーケティング 三橋 徹・石郷岡 朋子

〒279-0013 千葉県浦安市日の出 7-2-3

TEL: 047-390-0109 FAX : 047-314-8071