

来週の洋食ランチメニュー（サラダバー・スープバー・ドリンクバー付）1,600～



<https://www.tokyuhotels.co.jp/omori-r/restaurant/shangrila/plan/42024/index.html>

大森東急REIホテル（大田区大森北1 JR京浜東北線大森駅直結 総支配人 橋本好美）のレストラン「シャングリラ」（5F）では、「旬の食材」をテーマに週替わりのランチを販売しています。

3月26日（火）～3月31日（日）の6日間は、フィッシュランチ1,600円は、「真鯛とエビのナーージュ仕立て」。ナーージュ（nage）とはフランス語で「泳ぐ」の意味で、水に香味野菜、白ワインを加えて煮出したブイヨン（だし汁）の中で魚介類を調理するため、「ナーージュ仕立て」というと食材が「泳いでいるような・・・」イメージの一品となります。

ミートランチ1,750円は、「黒豚のポワレ ロベールソース」。ロベールソースとは、薄切りにしたタマネギを鮎色にバターで炒め、白ワインを加えて軽く煮込み、マスタードと酢を利かせた味わい深いコクのあるソースです。

サラダ、スープ、ドリンクは、セルフバー方式なので、サラダ好き、スープ好きには満足度が高いと評判です。

追加の設定で、デザート300円、グラスワイン300円も用意。客席数88席 ホテルならではのゆったりしたテーブル、座りごこちの良い椅子。贅沢な空間でのランチは至福の一時です。

レギュラーランチの他にも、多彩なメニューを用意しています。詳細はWebサイトで

レストラン「シャングリラ」

営業時間 07:00～10:00（L.O.09:30）

ランチ 11:30～14:30（L.O.14:00）

全席禁煙

03-3764-9699

株式会社東急ホテルズのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/5113
