

香川の食の魅力を楽しむ「さぬきの食 プティコース」を販売



高松東急 REI ホテル（所在地：高松市兵庫町 9-9 総支配人：神田 篤）では、2019年4月1日（月）から5月31日（金）の期間、1階レストラン「シャングリ・ラ」にて、香川県の食材を使用したコース料理「さぬきの食 プティコース」を販売します。

当レストランでは「香川県の食の魅力を伝える」をコンセプトに、香川県産の食材を取り入れたコース料理を提供しています。今回は、オードブルに歯ごたえと旨みたっぷりの「讃岐たこ」、濃厚な味わいの牛蒡のポタージュに「讃岐地鶏」、食事には小豆島の手延そうめん「島の光」を使用した鯛煮麺をご用意します。天然桜鯛の骨をカリカリに焼き上げて出汁をとった、味わい深い一品です。

メイン料理は、7種類の中から好きな料理1品または2品を選んでいただけます。おすすめの「瀬戸内舌平目のムニエル 焦がしバターソース」の他、讃岐夢豚、オリーブ牛、屋島鮑など香川県が誇る食材を、ホテルシェフの技で仕上げます。

食後のデザートは坂出市の柑橘を使用した、爽やかな風味をご堪能いただけるムースをご用意します。

高松東急 REI ホテルでは、地元のお客さまに香川県の食材の魅力を再認識していただける料理を提供してまいります。

<さぬきの食 プティコース 概要>

[場所] 高松東急 REI ホテル 1階 レストラン シャングリ・ラ

[期間] 2019年4月1日(月)～5月31日(金)

[時間] 18:00～21:00 (L.O. 20:00)

[料金] メイン料理1品3,540円 メイン料理2品4,965円(税・サ込み)

[メニュー] ・讃岐タコのバジル風味 吸盤のフリットと共に

・牛蒡の和風ポタージュ 讃岐地鶏のマリアージュ

<選べるメイン料理>

★瀬戸内舌平目のムニエル 焦がしバターソース

★お造り3種盛り合わせ

★讃岐夢豚の自家製ベーコンとホワイトアスパラのロースト カプレーゼと共に

★オリーブ牛バラ肉の赤ワイン煮込み ベアルネーズソースのアクセント

★US産牛ロースステーキ 韮味噌とかめびし醤油パウダーの2種のソースで

★屋島鮑のソテー カフェ・ド・パリ風(追加475円)

★オリーブ牛赤身の低温ロースト 小豆島オリーブペーストの味わい(追加594円)

★天然桜鯛の旨みたっぷり 鯛煮麺(小豆島 島の光)

・坂出柑橘のムースガトー グラニテを添えて

・パン

・コーヒー

[WEBサイト] <https://www.tokyuhotels.co.jp/takamatsu-r/restaurant/plan/31924/index.html>

[お客さまのご予約・お問い合わせ] 電話：087-821-3109

【高松東急 REI ホテル 概要】

所在地：香川県高松市兵庫町9番地9

電話：087-821-3109(レストラン直通)

部屋数 191室、レストラン1ヶ所、宴会場 2ヶ所

公式WEBサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/takamatsu-r/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

高松東急 REI ホテル 料飲 桜井(さくらい)

電話：087-821-0290

メールアドレス：n.sakurai@tokyuhotels.co.jp