

2019年4月15日

一日限定！苺づくしのケーキバイキングを開催



札幌東急REIホテル(北海道札幌市 総支配人:江口光彦)では、2019年4月21日(日)に、1階レストラン「サウスウエスト」にて、「苺」がテーマのケーキバイキングを開催します。

当レストランでは、2ヶ月に一度季節やイベントに合わせたケーキバイキングを開催しています。今月は春が旬の「苺」がテーマです。

特別実演「苺とチーズのアフォガード仕立て」は、クラッシュ苺入りのチーズ風味の濃厚自家製アイスクーキに甘酸っぱく温かい苺のスープをかけて提供します。ひんやりと熱々の意外な組み合わせをお楽しみください。

また、苺が丸ごと1粒入った「苺ジュレ」や味わいの異なる生地を何層にも重ねた「苺のオペラ」、「苺パフェ」「苺のミルクレープ」など15品以上のケーキを用意します。

スイーツのほかにも「ストロベリーとゴルゴンゾーラ、ドライフルーツのピッツァ」「筍とたらの芽のフリット」「ローストポーク」など15品のライトミールを用意します。

次回は2019年6月30日(日)に「スイーツ&デリ」がテーマのケーキバイキングを開催予定です。

《概要》

【期間】2019年4月21日(日)

【時間】17:00～21:00(120分制)

【料金】お一人様2,021円(サービス料・消費税込2,400円)

【メニュー】

ケーキ:

- ・苺とチーズのアフォガード仕立て(お一人様一皿限定)
- ・苺パフェ
- ・苺ジュレ
- ・苺のオペラ
- ・苺のヌガーグラッセ
- ・ベリータルト
- ・ブラックカカオベリーロール
- ・桜のショートケーキ ほか15品以上

料理:

- ・ストロベリーとゴルゴンゾーラ、ドライフルーツのピッツァ
- ・パスタジェノベーゼ
- ・ハッセルバックポテト
- ・ローストポーク
- ・筍とたら芽のフリット
- ・ローストポーク ほか全15品

■レストラン「サウスウエスト」概要

TEL : 011-5310-1065

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地 : 〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL : 011-531-0109

部屋数 575室、レストラン1ヶ所、宴会場7ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、札幌東急インから名称変更。



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季(やまだ たまき)

電話:011-531-0109 ファックス:011-531-2596 メールアドレス:tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp