

来週のランチ 舌平目のルーロー ¥1,600

大森東急REIホテル



<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。

4月30日（火）～5月5日（日）の6日間は、フィッシュランチ1,600円は、「舌平目のルーロー 香草風味の白ワインソース」。ランチの中でも、人気の高い舌平目を白身魚と海老のすり身のムースと合わせ、ロール状にしたものを軟らかく蒸し上げました。ソースには舌平目と相性の良い白ワインソースにバジルの風味をアクセントに加えました。

ミートランチ1,750円は、「黒豚ロースのソテー グリーンペッパーソース」。肉質が良く、脂に旨味が含まれているのが特徴の黒豚ロースを焼き上げ、普通の胡椒より爽やかな香りのあるグリーンペッパーと、フォン・ド・ヴォー、生クリームを加えたコクのあるソースでお召し上がりください。

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」

ランチ営業時間 11:30～14:30（L.O.14:00）

全席禁煙

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