

暑い夏にさっぱりサンド“塩さばカスクート”が登場！

2019 夏の美味 ～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7月1(月)～8月30日(金)の期間の平日、2Fレストラン「コーラル テーブル」にて“夏の美味”と題し、暑い夏にふさわしいメニューを販売します。

千葉県産 勝浦直送の「さば」を使った創作料理はこだわりの逸品。“勝浦の塩さばカスクート(塩さばのバケットサンド)”が登場。カマンベールチーズとさばの塩気が絶妙でレモン風味の爽やかなさっぱりメニューです。

他にもビーフステーキ、うなぎの蒲焼にとろろをのせた冷やしうどんなど、和食メニューもご用意しております。種類豊富な“2019夏の美味”を是非お楽しみください。



※イメージ

◆2019夏の美味◆

【期 間】2019年7月1日(月)～2019年8月30日(金)の期間中の平日

\*8月13日(火)～16日(金)を除く

【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)

## ■平日のセットメニュー■

通常のセットメニューに加え、おすすめメニューとして開業1周年記念スペシャルセットメニューとしてランチは国産牛のBLTダブルチーズハンバーガー、ディナーのセットメニューは牛フィレ肉のグリエロッシーニ風をご用意しております。

さらにランチ限定、シェフのお薦めのメニュー“勝浦の塩さばカスクート”もぜひお楽しみください。さばの食感とチーズとソースのハーモニーが絶妙な逸品です。

### 【ランチ】

メイン（パスタ、カレー、魚料理、肉料理、開業記念スペシャルセットメニュー等）

+ アペタイザーbuffet + ソフトドリンクつき

¥2,000～（税金・サービス料込み）

#### <セットメニュー>

- ・スパゲッティトマトソース
- ・アサリと海苔の「浦安ブラックカレーライス」
- ・週替わりパスタ
- ・勝浦の塩さばカスクート（塩さばのバケットサンド）
- ・グルテンフリーパンネのサルサポモドーロ 大豆ミートのナゲットと夏野菜添え
- ・週替わり魚料理
- ・週替わり肉料理
- ・魚介のピヤベース風スープ ガーリックトースト添え
- ・ビーフステーキ 醤油麹ソースとグリーンマスタード フレンチフライ添え

### 【1周年記念スペシャルランチメニュー】

国産牛のBLTダブルチーズバーガー フレンチフライとベジチップス添え ¥3,500



【シェフオススメの一品】 勝浦の塩さばカスクート（塩さばのバケットサンド） ¥2,300



## 【ディナー】

メイン（パスタ、魚料理、肉料理、開業記念スペシャルセットメニュー等）+ アペロブッフェ  
+ ソフトドリンクつき

¥3,200～ （税金・サービス料込み）

### <セットメニュー>

- ・ タリアッテレー シーフードクリームソース 蒸し雲丹とからすみパウダー添え
- ・ うなぎの蒲焼にとろろをのせた冷やしうどん 半熟卵添え
- ・ ベジタリアンドライカレー 黒米雑穀ライス ベジナゲットと夏野菜添え
- ・ 生ハムとチーズをサンドしたスズキノペネソテーソース トマトフォンデュ
- ・ 鶏もも肉のマスタード焼き 温野菜添え ソースフォンドヴォー
- ・ 千葉県産ポークの豚丼 半熟卵と夏野菜添え（味噌汁・香の物つき）
- ・ 勝浦産金目鯛のダブルチーズバーガー
- ・ 勝浦産金目鯛と東京湾のホンビノス入りブイヤベース風スープ ガーリックトースト添え
- ・ ビーフステーキ ソースリヨネーズ じゃがいものフリット添え
- ・ ジャポネステーキ丼 半熟卵と夏野菜添え（味噌汁・香の物つき）

### 【1周年記念スペシャルディナーメニュー】

牛フィレ肉のグリユ ロッシーニ風 ¥5,400



【シェフオススメの一品】 勝浦 金目鯛のダブルチーズバーガー ¥3,700



=====  
<ご予約・お問合せ>

東京ベイ東急ホテル

レストラン「コーラル テーブル」

TEL: 047-314-8205

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