

暑い夏には【肉の祭典！】 多種多彩なお肉が勢ぞろい

～2019 夏のカルナヴァル～を開催

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6(土)～9月1日(日)の土・日・祝と特別営業期間(8月10日(土)～18日(日))、「コーラル テーブル」では【2019夏のカルナヴァル(肉の祭典)】を開催いたします。

「カルナヴァル」とはフランス語で「謝肉祭」を意味します。暑い夏にふさわしい、ボリュームたっぷりのハワイ風ポークスペアリブをはじめ、チキンプレストのソテー、ラム肉のポワレやアンガス牛“トマホーク”のグリル、ディナータイムでは目の前で仕上げるライブキッチンでローストビーフもご堪能いただけます。



◆2019夏のカルナヴァル(肉の祭典)詳細◆

【期間】2019年7月6日(土)～2019年9月1日(日)の期間中の土・日・祝と8月10日(土)～18日(日)

\*7月27日(土)・28日(日)は花火大会スペシャルメニュー(特別営業)

【場所】コーラル テーブル(2F ロビーフロア)

【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)

<ランチ>

【料 金】

	土・日・祝日	8月10日(土)～ 18日(日)
大人(13歳以上)	¥3,500	¥4,000
グランエイジ(60歳以上)	¥3,000	¥3,500
小学生	¥2,000	¥2,000
幼児(4歳～)	¥900	¥1,000
3歳以下無料	無料	無料

\*8月10日(土)～18日(日)は、特別料金となります。

・税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【メニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：アンガス牛”トマホーク”のグリル リヨネソース / 揚げたて天ぷら

シーフードセレクション：帆立貝のカレーネーズ焼き / カレイのポワレ

ミートセレクション：鶏もも肉のマスタード焼き / シュークルート

チキンプレストのソテー /

ラム肉のポワレ モロッカン レンズ豆添え

他アペタイザーセレクションあり

※メニューの内容はご利用のお日にちによって一部異なります。



アンガス牛 トマホークのグリル リヨネソース



鶏もも肉のマスタード焼き



ラム肉のポワレ モロッカン レンズ豆添え



シュークルート



<ディナー>

【料 金】

	土・日・祝日	8月10日(土) ~18日(日)
大人(13歳以上)	¥5,000	¥6,000
グランエイジ(60歳以上)	¥4,500	¥5,500
小学生	¥2,300	¥2,500
幼児(4歳~)	¥1,200	¥1,200
3歳以下無料	無料	無料

\*8月10日(土)~18日(日)は、特別料金となります。

・税金・サービス料込み・ソフトドリンク付き

【メニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：ローストビーフ / ビーフステーキ ソースリヨネーズ

揚げたて天ぷら / 握り寿司

シーフードセレクション：海老チリ玉子

生ハムとチーズをサンドしたスズキのパネソテー

オマール海老のチリソース煮

ミートセレクション：四川風麻婆豆腐 / ハワイ風ポークスペアリブグリル

仔牛のソテーフォワイヨ風 / 合鴨胸肉 3種の胡椒焼き 赤ワインソース

他アペタイザーセレクションあり

※メニューの内容はご利用のお日にちによって一部異なります。



ディナーイメージ



ローストビーフ



ハワイ風ポークスペアリブグリル



合鴨胸肉 3種の胡椒焼き 赤ワインソース

◆「コーラルテーブル」

さまざまな魚が集まる珊瑚の森をモチーフにしたオールデイダイニング。外光が降り注ぐ明るい店内では、東京ベイの穏やかな海と空を眺めながら、ライブ感あふれるオープンキッチンからできたてのお料理をお楽しみいただけます。

【座席】 店内 300 席

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205 (直通)

[www.tokyobay-tokyuhotel.com](http://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