

開業4周年記念buffet 「千葉と静岡 食のマリアージュ」を開催

東京ベイ東急ホテル(千葉県浦安市、総支配人：岩本 裕明)では、2022年5月1日(日)に開業4周年を迎えます。日頃ご愛顧いただいている皆さまへの感謝の気持ちを込めまして、レストラン コーラルテーブルでは4月29日(金・祝)～5月29日(日)の土日祝日及び5月2日(月)、6日(金)限定で、開業4周年buffet「千葉と静岡 食のマリアージュ」を開催いたします。

また期間中の4月29日(金・祝)～5月5日(木・祝)のゴールデンウィーク期間は一部メニューの食材がバージョンアップするスペシャルbuffetを開催いたします。



静岡県出身の料理長 片之坂 亨がおくる「食材の宝庫 ちば」の食材と、「ふじのくに 食の都」静岡の旬の食材をたっぷり使ったこだわり料理が勢ぞろい。

富士の湧き水で養殖している富士山サーモンを使用した「静岡製造“あらしお”で漬けた富士山サーモンのマリネ 粒マスタードとハーブのソース」や約100年前に日本に初めてドイツ式ソーセージの製造法が千葉県習志野市内に伝えられたといわれる「習志野ソーセージと小松菜の窯焼きピッツア」など、産地の食材を使用した創作料理はもちろん、西伊豆の「海賊焼」や房総の“サンガ焼き”などの名物料理を通じて、千葉・静岡の魅力を再発見してみたいはいかがでしょうか。“千葉と静岡の食のマリアージュ”をどうぞお楽しみください。

【期 間】 2022年 4月 29日(金・祝)～5月 29日(日)の土日祝日及び5月 2日(月)・6日(金)

*4月 29日(金・祝)～5月 5日(木・祝)はスペシャルブッフェ開催日

【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 (ラストオーダー 14:00)
・ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)

【料 金】

<ランチ>

	4月 29日 (金・祝) ～ 5月 5日 (木・祝)	土日祝日及び 5月 6日 (金)
大人 (13歳以上)	¥4,500	¥3,800
小学生	¥2,700	¥2,200
幼児 (4歳～)	¥1,300	¥1,100
3歳以下無料	無料	無料



*ランチブッフェイメージ

<ディナー>

	4月 29日 (金・祝) ～ 5月 5日 (木・祝)	土日祝日及び 5月 6日 (金)
大人 (13歳以上)	¥6,000	¥5,200
小学生	¥3,600	¥3,100
幼児 (4歳～)	¥1,800	¥1,500
3歳以下無料	無料	無料



*ディナーブッフェイメージ

*ソフトドリンクつき

*表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※4月 29日 (金・祝) ～5月 5日 (木・祝) は「スペシャルブッフェ」開催の為、特別料金となります。

【ブッフェメニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：揚げたて天ぷら盛り合わせ

握り寿司盛り合わせ（ディナーのみ） / ローストビーフ（ディナーのみ）※1

アペタイザーセレクション：伊豆 三島・箱根山麓豚のテリーヌ ※2

静岡県内漁港水揚げ かつおの和風カルパッチョスタイル

九十九里ファームの卵でつくるスペイン風オムレツ” トルティージャ “

鮮魚とホンビノスのプロヴァンス風スープ “ブーリード “

シーフードセレクション：イカ墨麺の魚介焼きそば西伊豆 “海賊焼 ”

ホタテ貝と千葉産小松菜のグラタン フィオレンティーナ

東京湾旬メズズキとエビのパイ包み焼き ソースアメリカーナ（ディナーのみ）※3

ミートセレクション：牛の網焼き 下総醤油の和風ソース わさびオイル添え（ランチのみ）

ふじのくにいきいきポークと習志野ソーセージのシュクルート（ランチのみ）

さわやか富士の鶏胸肉のロティ マスタードソース（ディナーのみ）※4

牛肉とパブリカのオイスターソース炒め（ディナーのみ）※5

窯焼きピッツァ：静岡産シラスの窯焼きピッツァ <緑茶>の風味 / 習志野ソーセージと小松菜の窯焼きピッツァ

和食セレクション：房総・漁師料理「サンガ焼き」

ヌードル&ライス：千葉・錦爽鶏のバターチキンカレー&ターメリックライス

千葉県産北総豚の焼豚と小海老のチャーハン ※6

あさりと青菜,西伊豆産「塩かつお」の Pasta ガーリック風味

うらやすラーメン 丸茂海苔店の板海苔添え

※この他にもデザート各種あり

※4月29日（金・祝）～5月5日（木・祝）のスペシャルブッフェ開催期間は下記メニューにてご用意いたします。

※1 千葉県産しあわせ牛または伊豆 三島・箱根西麓牛のローストビーフ(ディナー)

※2 伊豆・三島箱根山麓豚とフォアグラのテリーヌ(ランチ・ディナー)

※3 東京湾 旬メズズキとオマール海老のパイ包み焼き (ディナー)

※4 駿河シャモの丸ごとロースト マスタードソース (ディナー)

※5 千葉県産牛肉とパブリカのオイスターソース炒め (ディナー)

※6 千葉県産北総豚の焼豚と静岡産さくら海老のチャーハン (ランチ・ディナー)

※食材の入荷状況により、メニューが変更となる場合がございます。



かつおの和風カルパッチョスタイル



モッツァレラチーズと
静岡産桜海老のセイボリータルト抹茶仕立て



九十九里ファームの卵でつくる
スペイン風オムレツ トルティージャ



鮮魚と三番瀬ホンビノスの
プロヴァンス風スープ “ブーリード”



イカ墨麺の魚介焼きそば西伊豆 “海賊焼 ”



スズキとエビのパイ包み焼き



牛肉の網焼き下総醤油の和風ソース わさびオイル添え



デザート各種

【新型コロナウイルス感染症の予防対策について】

東京ベイ東急ホテルでは、お客さまや従業員の安全を優先に考え、安心してご滞在、ご利用いただくために感染症の拡大防止に向けた様々な取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/tokyobay-h/information/67067/index.html>

◆「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290席

※現在はソーシャルディスタンス確保の為、座席数を減らして営業しております。

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205（直通）

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

e-mail:mkt@tokyobaysidehotel.com

TEL: 047-390-0109 FAX : 047-314-8071