

秋の味覚を堪能

「いも・栗・かぼちゃ&抹茶フェア」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9月3日(土)～11月6日(日)の土日祝日のランチ・ディナー限定で【いも・栗・かぼちゃ&抹茶フェア】を開催いたします。



ランチbuffetイメージ

食欲の秋にぴったりの旬の食材を使った和・洋・中の創作料理が勢ぞろい。栗とベーコンと抹茶を使ったセイボリータルトをはじめ、メイクインとシーフードのマリネやスイートポテトとリンゴの窯焼きピッツァ、さつまいもと豚バラ肉の回鍋肉やローストビーフなどバラエティー豊かなメニューといもや栗を使った秋らしい季節のオリジナルスイーツをお楽しみください。

◆いも・栗・かぼちゃ&抹茶フェア詳細◆

【期間】2022年9月3日(土)～2022年11月6日(日)の土・日・祝日

【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>

大人（13歳以上）：¥4,000

小学生：¥2,400 幼児（4歳～）：¥1,200

*3歳以下無料

<ディナー>

大人（13歳以上）：¥5,400

小学生：¥3,200 幼児（4歳～）：¥1,600

*3歳以下無料



ディナーbuffeiイメージ

※料金にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

【buffeiメニュー 一例】

アペタイザーセレクション：タラとじゃがいものブランドード 抹茶香るメルバトースト添え
スイートポテトムースと生ハム、最中のタルティーンヌ
メイクインとシーフードのマリネ サラダマリスコス風
栗とベーコンと抹茶のセイボリータルト モンブラン仕立て

パフォーマンスコーナー：天ぷら盛り合わせ（ランチ・ディナー）

かぼちゃコロッケのベーコンチーズバーガー（ランチ）

ローストビーフ ジュドbuffeiソース山葵添え（ディナー）

握り寿司盛り合わせ（ディナー）

シーフードセレクション

【ランチのみ】 じゃがいものデュセスでグラティネした白身魚 ハーブ入りバターソース
鱈のガラムマサラ焼き 白ワインクリームソース 抹茶のリゾット添え

【ディナーのみ】 さつまいもと白身魚の中華風スイート&サワー

カボチャニョッキとポテトニョッキ シュリンプのクリーム煮

ミートセレクション

【ランチのみ】 さつまいもと豚バラ肉の中華風辛みそ炒め

【ディナーのみ】 ポーク肩ロースのソテー かぼちゃのエクラゼ添え ソースシャスール

窯焼きピッツァ：スイートポテトとリンゴのピッツァ アールグレイ風味 / ピッツァ カプリチョーザ

ライス&パスタ：かぼちゃとチキンのホワイトカレー ターメリックライス

さつまいもと茸とベーコンのクリームソースパスタ

デザート：洋梨タルト / かぼちゃの焼プリン 他

ドリンク：ソフトドリンク各種



スイートポテトムースと生ハム 最中のタルティーン



メークインとシーフードのマリネ サラダマリスコス風



栗とベーコンと抹茶のセイボリータルト モンブラン仕立て



スイートポテトとリンゴのピッツァ アールグレイ風味



鱈のガムラマサラ焼 白ワインクリームソース 抹茶のリゾット添え



ポーク肩ロースのソテー かぼちゃのエクラゼ添え

ソースシャスール



ローストビーフ ジュドブッフソース 山葵添え



天ぷら盛り合わせ



黒むつ薩摩焼 吹き寄せ



デザート各種

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

【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」◆

様々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

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205 (直通)

www.tokyobay-tokyuhotel.com



<本件に関するお問合せ先>

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

mkt@tokyobaysidehotel.com

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

MAIL:mkt@tokyobaysidehotel.com