

2016年10月31日

北海道産に拘った全9品のコース料理「北海道味わいディナー」を販売。

## 高松東急REIホテルで「北海道グルメフェア」開催

2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）



高松東急REIホテル（香川県高松市、総支配人：稲守俊彦）では、2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）の期間、レストラン「シャングリ・ラ」で「北海道グルメフェア」を開催いたします。

東急ホテルズでは年間を通して数回、REIブランド統一企画を展開していますが、今回は冬の北海道の食材を使った「北海道グルメフェア」を開催いたします。企画に先立ち、レストランを預かるシェフ達で、北海道の道南・函館を訪れ食材を選び、シェフそれぞれの目利きで選んだ食材を使ったオリジナルメニューを、全国13の東急REIホテルで販売いたします。

高松東急REIホテル 料理長・浅井 潔は、北海道産に拘った全9品のコース料理「北海道味わいディナー」を提供いたします。先付にはお酒に合う北海珍味を3種、甘みたっぷりの羽幌（はぼろ）ポタン海老は香川の醤油パウダーと一緒にご用意。北海道十勝産”花畑牧場”のラクレットチーズは、じゃがいもとベーコンを添えてお出します。熱々のラクレットチーズをお楽しみください。その他、殻付ホタテのステーキ、メイン料理に北海道産牛肉の低温ロースト、食事に味わい深い鱒イクラの丼ぶりをご用意いたします。ぜひこの機会に北海道の恵みをご賞味ください。

## 《概要》

【名称】北海道味わいディナー（東急REI ホテル 特別企画 「北海道グルメフェア」メニュー）

【期間】2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）

【時間】17：00～21：30（L.O.20：00）

【料金】お1人さま 3,900円（消費税・サービス料込み）

### ◆「北海道フェア セットメニュー」メニュー

- 北海道珍味3種盛（貝ひも昆布・松前漬・数の子山葵漬）
- 羽幌ボタン海老のカクテル かめびし醤油パウダーと山葵添え
- 北海道十勝産”花畑牧場”とろ〜りラクレットチーズ  
きたあかりと農家のベーコンを添えて
- 北海道産殻付ホタテのステーキ 坂出の青葱バター風味
- 北海道産牛肉の低温ロースト 旬菜添え
- 北海道産鱒イクラどんぶり
- 羽幌ボタン海老頭の味噌汁
- 北海道あずきの求肥クレープ  
バニラアイスとハスカップのジュレ添え
- 珈琲



北海道十勝産”花畑牧場”とろ〜りラクレットチーズ  
きたあかりと農家のベーコンを添えて

### ■シェフからのプレゼント

『北海道グルメフェア』を開催する全国13の東急REIホテルをご利用のお客さまの中から、抽選で100名の方に「北海道産のお米「ふっくりんこ」5kg」と「北海道産「ごはんのお供」」をプレゼントします。

（対象：「北海道グルメフェア」ご予約のお客さま）



各東急REIホテルのシェフ達

## ■レストラン「ジャングリ・ラ」 概要

レストラン「ジャングリ・ラ」は、地元の素材をいかした和食・洋食の朝食バイキング、ランチは約30種類のメニューを楽しめるバイキング、ディナーはホテルレストランならではの洋食メニューや「讃岐うどんセット」などの和食メニュー、料理長が食材に拘ったディナーコースなどをご用意しております。ご家族やグループまで、さまざまなシーンでご利用いただけるレストランです。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】TEL：087-821-3109（ジャングリ・ラ直通）

## ■高松東急REIホテル 概要

所在地：〒760-0024 香川県高松市兵庫町9-9

TEL：087-821-0109（代表）

部屋数 191室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、高松東急インから名称変更



レストラン「ジャングリ・ラ」



高松東急REIホテル 外観

### 《 本件に対するお問い合わせ 》

高松東急REIホテル 料飲 中原（なかはら）

電話：087-821-0109（代表）

ファックス：087-821-0291

メールアドレス：j.nakahara@tokyuhotels.co.jp