

2017年5月8日

地元食材に惚れ込んだ 野菜たっぷりのシーフードチャウダーとローストビーフ 2017年5月8日(月)~6月30日(金)



高松東急REIホテル(総支配人 塚脇 洋)では、2017年5月8日~6月30日の期間、レストラン「シャングリ・ラ」(1階)にて「ローストビーフ&チャウダーフェア」を開催いたします。

東急REIホテルでは、REIホテルの名称の浸透と「おいしものがあるホテル」のアピールのために、年間を通して数回統一企画を行っています。今回はローストビーフとシーフードチャウダーを直営13のREIホテルのレストランで展開し、ローストビーフは各ホテルこだわりのオリジナルソースと一緒に、シーフードチャウダーはホテルごとに地元食材などを取り入れ、具材をアレンジして提供いたします。

当ホテルでは、瀬戸内の魚と5種類の野菜を使用したシーフードチャウダーと、アメリカ産サーロインを低温でじっくり焼き上げ、ジューシーに仕上げたローストビーフをご用意いたします。ローストビーフは定番のグレイビーソースとレフォール(西洋わさび)の組み合わせまたは、ホテルメイドの「ニラ味噌タレ」のいずれかをお選びいただけます。「ニラ味噌タレ」は白味噌をベースに、小豆島産「マルキン醤油」・ニラ・胡麻などを混ぜ合わせ、1週間以上寝かせてまるやかな味わいと風味豊かなタレに仕上げました。ローストビーフと相性のよいタレをぜひご賞味ください。

高松東急REIホテルでは、料理長自ら四国各地をまわり旬の食材を見つけ、それらの食材を取り入れた料理をレストラン「シャングリ・ラ」にて提供しております。和洋の隔てなく「おいしいものをお客さまに」をモットーに、またREIホテルの名称の浸透と「食の東急」を広めるために、美味しい料理をお届けいたします。

<概要>

【名称】ローストビーフ&チャウダーフェア

【期間】2017年5月8日(月)~6月30日(金)

【料金】ローストビーフ(180g)&シーフードチャウダー お1人さま 4,000円

特典:事前予約でお1人さま2,800円

ローストビーフ食べ放題&シーフードチャウダー お1人さま 5,600円

特典:事前予約でお1人さま3,800円

※ローストビーフお客さまの目の前でカッティングサービスいたします。

【公式 Web サイト】

https://www.takamatsu.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416145056564.html

【予約サイト】

https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/rest/shokai.cgi?hid=r_TI_TAKAM&tenpocd=10#_ga=2.106327363.1348551458.1494212572-2122576879.1490660618

■東急REIホテル 特別企画

第1回 2016年春 パスタフェア

第2回 2016年夏 ワインを楽しむ!ハンバーグ&ハンバーガーフェア

第3回 2016年秋 北海道グルメフェア

第4回 2017年冬 ブイヤベース&ビーフステーキフェア

第5回 2017年春 ローストビーフ&チャウダーフェア

今後も魅力あるレストランフェアをお届けします。

■レストラン「シャングリ・ラ」 概要

レストラン「シャングリ・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。【お客さまのご予約・お問い合わせ先】TEL:087-821-3109(シャングリ・ラ直通)

■髙松東急 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

◆本件に対するお問い合わせ

高松東急 REI ホテル 料飲 桜井 (さくらい)

電話:087-821-0109(代表)/ファックス:087-821-0291

メールアドレス: n. sakurai@tokyuhotels. co. jp