

自然の恵みと鮮やかな季節の素材を引き立てたプロヴァンス料理
調理顧問 河合隆良 監修による
コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」新グランドメニュー
2015年2月11日(水)より販売開始

<http://www.hnt.co.jp/archives/17480>

- 新鮮な野菜とハーブを使用した彩り豊かなスペシヤリテ
- 春～秋限定！心地よい海風を堪能できるテラス席も魅力

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて、2015年2月11日(水)より調理顧問を務める河合隆良監修による新グランドメニューを販売いたします。

コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」は、この度、「ENJOY FRENCH」をテーマに、フランスのプロヴァンス地方の太陽の光に満ち溢れた、自然の恵みを生かした新メニューを展開いたします。“魚介類と春野菜の庭園風 シトラスソースとともに”や、“仔羊のコートレットのグリユ ミントの香りのソース”など、豊富なハーブと新鮮な季節の素材を引き立てた料理は、彩りも鮮やかに、キャンパスに描かれた絵画のように目でもお楽しみいただけます。

また、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」では、昼は青い空と海、夜は煌めく都心の夜景や東京タワーを眺めることができ、春から秋限定でオープンするテラス席も人気が高く、広々とした空が夕暮れ時に刻々と染まっていく美しさは圧巻です。プロヴァンスの邸宅ダイニングをモチーフに、爽やかで居心地の良い雰囲気包まれた空間で、大切な友人をご自宅に招いたかのような心温まるホスピタリティと、ナチュラルフレンチキュイジーヌを得意とする河合隆良の明るく気さくな人柄があふれるフレンチをお楽しみください。



■新グランドメニュー概要

開催：2015年2月11日(水)から通年

場所：コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

金額：

○ランチ(11:30～14:30)

お一人様 コースからお選びいただけます。平日 3,000円 or 6,500円/土日祝 4,000円 or 6,500円

○ディナー(17:30～21:30)

お一人様 コースからお選びいただけます。平日限定 8,000円/土日祝 11,000円 or 15,000円

※料金は、全て消費税・サービス料別。

内容：

魚介類と春野菜の庭園風 シトラスソースとともに/仔羊のコートレットのグリユ ミントの香りのソースとともに/
ホワイトアスパラガスのグリユ 地鶏の目玉焼きとパルメザンとともに/かきごのグリユ ブイヤベースソース

お問合せ：レストラン総合案内 Tel:03-5500-5580

URL：<http://www.hnt.co.jp/archives/17480>

<ホテル日航東京 調理顧問 河合隆良シェフ>

1955年 静岡県生まれ

1986年 アメリカでトップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」のスーパーシェフとなり、全米NO.1レストランの榮譽に輝く

1994年 「パン パシフィックホテル・サンフランシスコ」の総料理長に就任

1997年 帰国後、「パン パシフィックホテル横浜」総料理長に就任

2008年 株式会社グローバルホスピタリティグループ 代表取締役

2009年 1月よりホテル日航東京の調理顧問に就任

日本初のエンターテイメント&レストラン「ルナ・レガーロ」の12人のシェフに選ばれた料理運営の総指揮を執ると共に 3ed STAGE(9月～10月)のシェフも務める
大盛況の東京・日比谷に続き、大阪、名古屋公演へ



■ホテル日航東京

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 本中野 真

住所：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel:03-5500-5500(代表)

客室数：453室(全室バルコニー付)

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場駅」直結



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>