

世界3大珍味を使用した デリバリースタイルのお一人さま用オードブルを販売



札幌東急REIホテル（北海道札幌市 総支配人：江口光彦）では、2021年3月1日（月）～5月25日（火）の期間、デリバリースタイルのお一人さま用オードブル「CHEF'sオードブル（シェフズオードブル）」を販売します。

大人数での集まりや会合を実施しづらい昨今ですが「ホテルの美味しい料理を気軽に楽しんでもほしい」というシェフの思いから、一人でも楽しめるデリバリースタイルのプチオードブルが誕生しました。

世界3大珍味を贅沢に取り入れたスペシャルメニュー「キノコとトリュフのキッシュ」「フォアグラのブリュレと無花果の赤ワイン煮」「スモークサーモンのキャビア添え」や、人気の「ローストビーフ」「パテ・ド・カンパーニュ」など、味わいさまざまな全10品を用意します。

また、オプションデザートに「チーズテリーヌ」「ショコラ・アメール」を用意します。しっとりなめらかなプチケーキはシンプルな味わいで、締めデザートやティータイムのおやつにもおすすめです。

この商品は当ホテルから札幌市内の指定の場所まで無料でお届けします。お土産、お祝い事、リモート飲み会など、ビジネスからプライベートまで様々な用途でご利用ください。

ホテルならではの贅沢オードブルで、特別なひと時を過ごしませんか。

チーズテリーヌ



ショコラ・アメール



「CHEF'sオードブル（シェフズオードブル）」概要

期 間 2021年3月1日（月）～5月25日（火）

お届け時間 11：00～18：00

料 金 1個/5,000円（※ご利用は10個から承ります）
オプションデザート/各1,200円

WEBサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/banquet/plan/72424/index.html>

メ ニ ュ ー ローストビーフ/チキンと合鴨のガランティン、スペルト小麦のサラダ
パテ・ド・カンパーニュ、紫キャベツのサラダ/キノコとトリュフのマリネ
イタリア産生ハム/フォアグラのブリュレと無花果の赤ワイン煮
スモークサーモンのキャビア添え、ツナとポテトのサラダ
海老のエスカベッシュ/タコとオリーブ、トマトのイタリアンマリネ
フランス産チーズ二種とミニトースト（全10品）

※料金には消費税8%が含まれております。

※配送は札幌市内に限ります。

※ご利用の7日前までにご予約ください。

感染拡大防止の取り組み

札幌東急REIホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、
新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/information/64362/index.html>

「札幌東急REIホテル」概要

住 所：〒064-8509 札幌市中央区南4条西5丁目一番地

電話番号：011-531-0109

部 屋 数：575室 ・レストラン：1か所 ・宴会場：7か所

※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、
札幌東急インから名称変更。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/index.html>



メディアご担当者さま対象に取材・ご試食・プレゼントパブリシティも承ります。
下記担当者までお申しつけください。

□本件に関するお問い合わせ

札幌東急REIホテル広報担当/山田 玉季（やまだたまき）

・メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp ・電話番号：011-531-0109 ・FAX：011-531-2596