

2017年9月11日

**北海道の海の幸を盛り込んだ松花堂ルタイルのディナーメニューを
東急REIホテル統一企画「北海道味めぐり」開催**



高松東急REIホテル（総支配人 塚脇 洋）では、2017年9月11日（月）～11月12日（日）の期間、レストラン「シャングリ・ラ」（1階）にて、東急REIホテル特別企画「北海道味めぐり」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「おいしいものがあるホテル」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「北海道味めぐり」と題し、北海道産の素材にとことんこだわったメニュー内容をご提供いたします。松花堂スタイルの「北海道秋味御膳」は、直営12のREIホテルのレストランで展開し、ホテルごとに違った趣のある献立となっております。

当ホテルは、六切り松花堂箱に北海道を代表する海の幸を盛り込みました。北海道を代表するムール貝・ホッキ貝・ツブ貝の3種の貝はそれぞれの特徴を活かして調理。ムール貝は素材そのものを感じていただけるように、ホッキ貝は真イカを和えてサラダに、ツブ貝は貝の味を濃厚に引き出した和風の煮付けにしています。「ボタン海老のカクテル」は、北海道の味噌に3日間漬けたトマトを添えて提供いたします。ズワイガニはカボチャのフラン（カボチャを液状にし、型に入れて蒸し上げたもの）に乗せてご用意。意外な組み合わせをお楽しみください。「ホタテ貝柱のステーキ」は、オリーブの塩味で帆立の甘味をより引き立たせています。この松花堂箱に、北海道産交雑牛ロースの炙り、鮭とイクラの親子丼、網走産のしじみを使った味噌汁をおつけした全9品の「北海道秋味御膳」をぜひご賞味ください。その他、北海道こだわりの和洋のコース料理とアラカルト料理も取り揃えております。

高松の魚貝食材は鮮度を強調した調理が合いますが、北海道から送られて来る魚貝は食材の組み合わせを楽しんで頂ける調理法をお勧めしております。レストラン「シャングリ・ラ」は通常、讃岐の食材や四国の食材を中心にメニューを組み立てていますが、今回は素材の旨みの組み合わせを楽しんで頂ければ幸いです。

高松東急REIホテルでは、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。

<北海道味めぐり 概要>

【期間】2017年9月11日（月）～11月12日（日）

■北海道秋味御膳

【料金】お1人さま 4,200円 ※前日17:00までの予約 お1人さま2,800円

【時間】17:00～21:00（L.O.20:30）

【メニュー】

松花堂6種盛

北海道産ムール貝のマリニエール

北海道産ホッキ貝と真イカのサラダ

北海道産ツブ貝の煮物

北海道産カボチャのフラン ズワイガニ添え

北海道産ボタンエビのカクテル トマト味噌漬け

北海道産ホタテ貝柱のステーキ プッタネスカ

北海道産牛サーロインの炙り

北海道産鮭とイクラの親子丼

網走産シジミの味噌汁

■シェフお勸ブティコース 北海道味わいディナー

【料金】お1人さま 3,300円 ※前日17:00までの予約 お1人さま2,980円

【時間】17:00～21:00（L.O.20:00）

【メニュー】

北海道前菜3種（ムール貝のマリニエール・ホッキ貝と真イカのサラダ・ツブ貝の煮物）

北海道産ホタテ貝柱のステーキ サラダ仕立て

北海道産牛サーロインの炙り カボチャのフランを添えて

北海道産鮭とイクラの親子丼 網走産シジミの味噌汁

北海道産ハスカップのマカロンと十勝クリームチーズのレアチーズケーキ
パン、珈琲

※コース料理のメインはホール鉄板にて出来立てを提供いたします。

【公式Webサイト】

<https://www.takamatsu.rei.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop01/plan/1416126204745.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

第6回 2017年秋 北海道味めぐり

■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。

【お客さまのご予約・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」店内



※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 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