

2018年5月29日

海と陸、2つの食材が一度に楽しめる 「サーフ&ターフ ディナーコース」第2弾を販売



札幌東急REI ホテル（北海道札幌市 総支配人：八島利幸）では、2018年6月1日（金）～7月31日（火）の期間、1階レストラン「サウスウエスト」にて「サーフ&ターフ ディナーコース」第2弾を販売いたします。

レストラン「サウスウエスト」では、「ホテルレストランの味をリーズナブルな価格で」をテーマに、気軽に楽しめるプランをご提案しております。

「サーフ&ターフディナーコース」は、2018年4月より2ヶ月限定で販売しておりました。「サーフ（波、海）」と「ターフ（芝、陸）」、異なる二つの食材を一度に楽しめることからご好評をいただき、この度第2弾の販売を決定いたしました。

今回陸の食材としてシェフが選んだのは、程よい弾力と上質な脂身が特徴の牛フィレ肉です。こちらは牛肉本来の持つうまみをたっぷりと楽しめるよう、シンプルにグリルいたしました。

海の食材にはオマール海老のポワレをご用意いたしました。プリプリとした食感と濃厚な海老の風味がたまらない、シェフ自慢の一品です。

また、今回もより多くの方にお楽しみいただけるよう、当日16時までのご予約、またはご宿泊のお客様には、通常価格4,000円のところ、1,200円引きの2,800円にて販売いたします。

ホテルシェフこだわりの料理をぜひ手軽な価格でお楽しみください。

札幌東急 REI ホテルでは今後もより多くのお客様にお楽しみいただける、魅力あるメニューをご提案してまいります。

今回は6月より「サーフ&ターフ ディナーコース」第3弾の販売を予定しております。

《概要》

【期間】2018年6月1日（金）～7月31日（火）

※除外日：6月17日（日）

【時間】17：00～22：00(L.O.21：00)

【料金】お一人様 4,000 円

※当日16時までのご予約、またはご宿泊のお客様は2,800円。

【メニュー】

- ・オマール海老のポワレと牛フィレ肉のグリル
～茹であげアスパラとオランダーズソース添え～
- ・季節野菜とトマトのミネストローネ
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・本日のデザート
- ・コーヒー

※写真は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

■レストラン「サウスウエスト」概要

週替わりメニューで人気のランチバイキングをはじめ、ディナータイムには女子会プランやパーティープラン、和食御膳料理、お酒に合う小皿料理など種類豊富なメニューをご用意。お客様の様々な機会にご利用いただけるレストランです。



■札幌東急 REI ホテル 概要

所在地：〒064-8509 札幌市中央区南4条西5-1

TEL：011-531-0109

部屋数 575 室、レストラン 1 ケ所、

宴会場 7 ケ所

※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



◆本件に対するお問い合わせ先

札幌東急 REI ホテル 販売促進 山田 玉季（やまだ たまき）

電話：011-531-0109 ファックス：011-531-2596 メールアドレス：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp