



90分40種類食べ放題、6日間限定イタリアンランチフェア開催 ～「Melesea de イタリアン！」～



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人：矢田部泰)はレストラン「Melesea」にて、「Melesea de イタリアン！」を2022年5月28日(土)、29日(日)、30日(月)、6月4日(土)、5日(日)、6日(月)の6日間限定で開催します。

今回のフェアでは、イタリアンの定番のタリアータやアクアパッツアなど約40種類以上のメニューが90分間食べ放題です。

お客様の目の前で仕上げる実演メニューは6種類。本格的なイタリアンメニューの「ラスパドゥーラを使用したオムレツ」や「パルミジャーノ・レッジャーノで仕上げるパスタ」のほか、板前が作る変わり種イタリアンとして「イタリアン串揚げ」や「もち豚チャーシューとカボナータ」をご用意いたしました。趣向を凝らした、出来立ての実演メニューをご堪能ください。

ご家族やグループでお気軽にお越しいただけるよう、ご料金に通常の「大人」に加え、「シニア」「中高生」の優待料金を設けました。

ライブ感あふれるイタリアンフェアを、ぜひお楽しみください。

■「Melesea de イタリアン！」概要

【期間】2022年5月28日(土)、29日(日)、30日(月)、6月4日(土)、5日(日)、6日(月)

【時間】11:30 / 11:45 / 12:00 / 13:45 90分制

【予約受付】2022年4月20日(水) 10:00 受付開始 ※満席になり次第、販売終了

【場所】レストラン「Melesea」(伊豆今井浜東急ホテル 1F)

【料金】大人 3,300円、シニア・中高生 3,100円、小学生 1,600円、幼児(3歳～未就学児) 1,000円、2歳以下無料

【詳細ページ】<https://bit.ly/36FuDXX>

【メニュー一例】

■出来立て、実演コーナー

ラスパドゥーラでチーズオムレツ(茸クリームソース)とサラダ
パルミジャーノ・レッジャーノでパスタ
ピザ
板前さんのイタリアン串揚げ
もち豚チャーシューとカボナータ

■ブッフェメニュー

サーモンのカルパッチョ仕立て、牛肉のタリアータ、リコッタチーズとほうれん草のカネロニ、チキンとジャガイモのオープン焼き、ローズマリーとレモンの香り、鯖のソテー、ケッパーとオリーブのソース、金目鯛のアクアパッツァ、レンズ豆のポターージュ、お米と牛肉のコロッケとトマトクリームソース、ミネストローネ、板前さんのイタリアン口おぼんさい、板前さんのイタリアン一品料理、バターライスのチーズ茶碗蒸し、パン、河津桜チップでスモークしたオリーブオイルと河津満月の塩、コーヒー、紅茶、オレンジ、レモン水、ハーブティー …など

■スイーツメニュー

スコット、チェリータルト、レモンタルト、イタリアンプリン、ボネ、ティラミス、マチェドニア、パンナコッタ、カタラーナシュークリーム、キャラメルショコラ、スフレフロマージュ、杏仁マスカット、ジュレ、パンプキンスムース、アイスバー …など

※料金表示にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。
 ※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
 ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
 ※写真はイメージです。

■お客様からのお問い合わせ先

伊豆今井浜東急ホテル レストラン予約（受付時間 10:00～17:00）
 TEL：0558-32-2850

■感染症予防対策

お客様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対策に向けた取り組みを実施してまいります。
 詳細：https://bit.ly/2luvj63

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地：〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1
 TEL：0558-32-0109
 公式WEB サイト：https://www.imaihana-h.tokyuhotels.co.jp



■本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆さま）は下記宛にお願いいたします

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル
 販売促進：佐藤
 TEL：0558-32-0109
 FAX：0558-32-1668
 E-mail：m.sato@tokyuhotels.co.jp

[お問い合わせ・お申し込み]

Tel.0558-32-0109

〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihana-h/



伊豆今井浜 東急ホテル

[交通のご案内]

