

## クリスマスを華やかに彩るメニューの数々

### 「クリスマスbuffet」を開催

東京ベイ東急ホテル(千葉県浦安市、総支配人：岩本 裕明)では、2022年11月12日(土)～12月25日(日)の期間、レストラン コーラルテーブルで土日祝日のランチ・ディナー限定【クリスマスbuffet】を開催いたします。

また期間中の12月23日(金)～12月25日(日)の期間は、一部メニューの食材がグレードアップする【クリスマス“Special”ディナーbuffet】を開催いたします。



※ランチbuffetイメージ

今年もクリスマスシーズンにふさわしい、料理長こだわりのクリスマスメニューをご用意いたしました。生ハムとフルーツのカクテルやスモークサーモンのミルクレープ、ローストチキンとマッシュルームクリームソースの窯焼きピッツアなど、クリスマス気分を盛り上げるメニューをラインアップ。3日間限定の「クリスマス“Special”ディナーbuffet」では、シェフが目の前で仕上げる国産牛のローストビーフやオマール海老の中華風オムレツなど、豪華食材を使ったスペシャルメニューがお楽しみいただけます。

#### ◆クリスマスbuffet詳細◆

【期 間】2022年11月12日(土)～12月25日(日)の土日祝日

※12月23日(金)～12月25日(日)のディナーはスペシャルディナーbuffetを開催

【場 所】コーラル テーブル (2F ロビーフロア)

【営業時間】 ・ランチ 11:30～15:00 (ラストオーダー 14:00)

・ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)

※12月23日(金)～12月25日(日)の期間は17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)

## 【料 金】

### <ランチ>

大人（13 歳以上）：¥4,000 小学生：¥2,400

幼児（4 歳）：～¥1,200 3 歳以下無料

### <ディナー>

■11月12日（土）～12月18日（日）の土日祝日

大人（13 歳以上）：¥5,400 小学生：¥3,200

幼児（4 歳～）：¥1,600 3 歳以下無料



※ディナーbuffetイメージ

■12月23日（金）～12月25日（日）の3日間

「クリスマス “Special” ディナーbuffet」特別料金

大人（13 歳以上）：¥8,000 小学生：¥4,800

幼児（4 歳～）：¥2,400 円 3 歳以下無料

※料金にはサービス料 10%、消費税 10%が含まれております

## 【buffetメニュー 一例】

パフォーマンスコーナー：ビーフパテとチェダーチーズのスライダー（ランチのみ）

揚げたて天ぷら盛り合わせ

握り寿司盛り合わせ（ディナーのみ） / ローストビーフ（ディナーのみ） \*1

アペタイザーセレクション：プロヴァンス風パテ / 生ハムとフルーツカクテル \*2

スモークサーモンのミルクレープ デイルとケイパー風味

軽く燻したターキーブレストとポテトのフリッタータ

シーフードセレクション：白身魚の白ワイン蒸し エストラゴン風味クリームソース（ランチのみ）

鮮魚と茸デュクセルのパイ包み焼き ソーストマト（ディナーのみ）

小海老と茸の中華風オムレツ オイスターソース餡（ディナーのみ） \*3

舌平目のノルマンディー風（スペシャルディナーのみ） \*

ミートセレクション：ポークフィレ肉のソテー ハニーマスタードソース（ランチのみ）

骨付きフライドチキン&フライドポテト（ランチのみ）

ローストチキン スペルス小麦と栗のスタッフィング添え（ディナーのみ）

駿河シャモの赤ワイン煮込み “コック オーヴァン”（スペシャルディナーのみ） \*

窯焼きピッツァ：ローストチキンとマッシュルームクリーム of ピッツァ / ピッツァカブリチョーザ

和食セレクション：穴子かぶら蒸し / みつせ鶏団子白湯鍋 / 錦爽鶏の釜めし

かに汁（スペシャルディナーのみ） \*

ヌードル&ライス：チキンとマッシュルームのホワイトカレー&トマトソース

ラギーソースであえたラヴィオリ トリュフの風味

ふかひれ餡かけラーメン（スペシャルディナーのみ） \*

この他にもデザート各種・ソフトドリンクあり



※12月23日(金)～12月25日(日)のスペシャルディナーbuffeは下記メニューにてご用意いたします。

- \*1 国産牛のローストビーフ ソースシャトーブリアン(ディナー)
  - \*2 欧州産プロシュートと静岡県産マスクメロンのカクテル(ディナー)
  - \*3 オマール海老と茸の中華風オムレツ オイスターソース餡 (ディナー)
- \*印はスペシャルディナーbuffeのみ



プロヴァンス風パテ



生ハムとフルーツのカクテル



スモークサーモンのミルクレープ ディルとケイパー風味



ポークフィレ肉のソテー ハニーマスタードソース



ラグーソースであえたフェットチーネ  
グラナバターノと野菜添え



ローストチキンスペルト小麦と栗のスタッフィング添え





鮮魚と茸デュクセルのパイ包み焼き



ローストビーフ



デザートイメージ



クリスマス“Special”ディナー イメージ

※食材の入荷状況により、メニューが変更となる場合がございます。

※社会状況により、営業内容が変更になる場合がございます。

※ランチとディナーでメニューが異なります。

※写真はイメージです。

#### 【新型コロナウイルス感染症の予防対策について】

東京ベイ東急ホテルでは、お客さまや従業員の安全を優先に考え、安心してご滞在、ご利用いただくために感染症の拡大防止に向けた様々な取り組みを実施しております。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/tokyobay-h/information/67067/index.html>

#### ◆「コーラルテーブル」

さまざまな魚が集まる珊瑚の森をモチーフにしたオールデイダイニング。外光が降り注ぐ明るい店内では、東京ベイの穏やかな海と空を眺めながら、ライブ感あふれるオープンキッチンからできたてのお料理をお楽しみいただけます。

#### 【座席】店内290席

※現在はソーシャルディスタンス確保の為、座席数を減らして営業しております。



【ご予約・お問合せ】

047-314-8205（直通）10:00~15:00

[www.tokyobay-tokyuhotel.com](http://www.tokyobay-tokyuhotel.com)

＜本件に関するお問い合わせ先＞

東京ベイ東急ホテル マーケティング 三橋 徹・石郷岡 朋子

〒279-0013 千葉県浦安市日の出 7-2-3

e-mail:[mkt@tokyobaysidehotel.com](mailto:mkt@tokyobaysidehotel.com)

TEL: 047-390-0109 FAX : 047-314-8071