

開業5周年記念buffet 「千葉と静岡 食のマリアージュ」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、2023年5月1日(月)に開業5周年を迎えます。日頃ご愛顧いただいている皆さまへの感謝の気持ちを込めまして、レストラン「コーラルテーブル」では、4月29日(土・祝)～6月25日(日)の土日祝日及び5月1日(月)、2日(火)限定で、開業5周年buffet「千葉と静岡 食のマリアージュ」を開催いたします。

また、期間中の4月29日(土・祝)～5月7日(日)のゴールデンウィーク期間は一部メニューの食材がグレードアップするスペシャルbuffetを開催いたします。



※ディナーbuffetイメージ

昨年に続き、静岡県出身の料理長 片之坂 亨が贈る「食材の宝庫 ちば」の食材と「ふじのくに 食の都」静岡の旬の食材をたっぷり使ったこだわり料理が勢揃いする第二弾。

中国浙江省原産の希少な金華豚と、赤身生産性に優れた静岡県系統豚 フジロックを交配した「金豚王」の網焼きや窯焼きピッツァ、170年続く伝承の木桶仕込みのまろやかな天然醸造の一品である「下総醤油」を使った黒アヒージョや習志野名物 習志野ソーセージのパスタ、静岡風おでんなど、名物料理を通じて千葉・静岡の魅力を再発見してみたいはいかがでしょうか。

また、開業記念日の5月1日(月)～2日(火)の2日間限定で、5周年のオリジナルロゴ入りクッキーをプレゼントの他、レストラン食事券などが当たるお楽しみスピードくじにもご参加いただけます。

料理長の想いが沢山つまった“千葉と静岡の食のマリアージュ”をどうぞお楽しみください。

【期 間】 2023年 4月 29日(土・祝)～6月 25日(日)の土日祝日及び5月 1日(月)・2日(火)

*4月 29日(土・祝)～5月 7日(日)はスペシャルbuffe開催日

【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)

*4月 29日(土・祝)～4月 30日(日)は 12:00～15:00 (ラストオーダー 14:00)

完全予約制となります。

・ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)

【料 金】

<ランチ>

	4月 29日 (土・祝) ～ 5月 7日 (日)	5月 13日 (土) ～ 6月 25日 (日) の土・日
大人 (13歳以上)	¥5,200	¥4,200
小学生	¥3,100	¥2,500
幼児 (4歳～)	¥1,500	¥1,200
3歳以下無料	無料	無料



※ランチbuffeイメージ

<ディナー>

	4月 29日 (土・祝) ～ 5月 7日 (日)	5月 13日 (土) ～ 6月 25日 (日) の土・日
大人 (13歳以上)	¥6,400	¥5,600
小学生	¥3,800	¥3,300
幼児 (4歳～)	¥1,900	¥1,600
3歳以下無料	無料	無料



※ディナーbuffeイメージ

*ソフトドリンクつき

*表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※4月 29日 (土・祝) ～5月 7日(日) は「スペシャルbuffe」開催の為、特別料金となります。

【buffetメニュー 一例】

■アペタイザーセレクション■

静岡製造あらしおでマリネしたサーモン 下総醤油とわさびと EXV オリーブ油で ※1
びわと生ハムのセイボリータルト
さわやかふじの鶏むね肉の薫香コールドミート よだれ鶏仕立て
千葉のマッシュルームとトマトとじゃがいもの黒アヒージョ ※2

■シーフードセレクション■

西伊豆ご当地焼きそば「海賊焼き」中華餡かけ仕立て（ランチのみ）
鮮魚のポワレ 赤ワインバターソース（ランチのみ）※3
船橋市場 金子水産直送本日の鮮魚アクアパッツァ風（ディナーのみ）
舌平目のムニエル静岡県産桜海老入りソースアメリカーナ（ディナーのみ）

■ミートセレクション■

鶏モモ肉の竜田揚げ 甘酢香味ソース添え（ランチのみ）※4
ビーフステーキ 下総醤油の和風ソース（ランチのみ）※5
静岡 金豚王の網焼き 茸入り煮詰めたマデラ酒のソース トリュフ風味（ディナーのみ）
牛肉のブルゴーニュ風煮込み 千葉のマッシュルーム添え（ディナーのみ）※6

■パフォーマンスコーナー■

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 ジュドブッフソース伊豆カメヤのわさび荒おろし添え（ディナーのみ）※7

■窯焼きピッツァ■

静岡金豚王と野菜の窯焼きピッツァ わさびの風味
千葉野菜の窯焼きピッツァ ルッコラとズッキーニ

■和食セレクション■

金目鯛の煮つけ / 静岡風おでん / いわしつみれ汁 千葉の佐倉味噌仕立て

■ヌードル&ライス■

箱根山麓豚のカレー&ガーリックライス
習志野ソーセージと野菜のスパゲティ下総醤油のジンジャーソース
伊豆下田 渡辺水産の金目鯛エキスで炊いた魚介と筍の和風ピラフ ※8
うらやすラーメン 丸茂海苔店の焼海苔添え

※この他にもデザート各種あり

※4月29日（土・祝）～5月7日（日）のスペシャルbuffet開催期間は下記メニューにてご用意いたします。

- ※1 静岡製造あらしおでマリネした富士山サーモンわさび風味のマヨネーズソース（ランチ・ディナー）
- ※2 千葉のマッシュルームと静岡アメラトマトとじゃがいもの黒アヒージョ（ランチ・ディナー）
- ※3 船橋カネコ水産直送 本日の鮮魚のポワレ赤ワインバターソース（ランチのみ）
- ※4 さわやかふじの鶏の竜田揚げ 甘酢香味ソース添え（ランチのみ）
- ※5 箱根西麓牛のステーキ 下総醤油の和風ソース（ランチのみ）
- ※6 箱根西麓牛のブルゴーニュ風煮込み 千葉のマッシュルーム添え（ディナーのみ）
- ※7 千葉県産しあわせ絆牛のローストビーフ 伊豆カメヤの「わさび荒おろし」添え（ディナーのみ）
- ※8 伊豆下田 渡辺水産の金目鯛エキスで炊いた金目鯛と筍の和風ピラフ（ランチ・ディナー）

※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。



静岡製造 あらしおでマリネしたサーモン
下総醤油とわさびと EXV オリーブ油で



びわと生ハムのセイボリータルト



さわやかふじの鶏むね肉
燻香コールドミート よだれ鶏仕立て



千葉のマッシュルームと
じゃがいもとトマトの黒アヒージョ



ビーフステーキ 下総醤油の和風ソース



習志野ソーセージと野菜のスパゲティ
下総醤油のジンジャーソース



静岡 金豚王と野菜の窯焼きピッツァわさびの風味



伊豆下田 渡辺水産の金目鯛エキスで炊いた
魚介と筍の和風ピラフ



静岡風おでん



デザート各種

※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。

◆「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

【ご予約・お問合せ】

047-314-8205（直通）（10時～15時）

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

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