

暑い夏には多彩な肉料理でパワーチャージ！

2023 夏のカルナヴァル ～肉の祭典～ 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7月1日(土)～8月27日(日)の土・日・祝日、レストラン「コーラル テーブル」にて、2023 夏のカルナヴァル ～肉の祭典～ を開催いたします。

また、8月11日(金・祝)～8月13日(日)の間中は一部メニューの食材がグレードアップする スペシャルブッフェを開催いたします。



ランチブッフェイメージ

「カルナヴァル」とはフランス語で「謝肉祭」を意味します。牛肉や鴨肉などバラエティ豊かなホテルオリジナルの“お肉”料理の数々をご提供いたします。

ランチタイムでは、スパイスとフルーツのうまみが肉の中まで絡み合った、カリブの国ジャマイカのソウルフード・ジャークチキンをはじめ、牛肉を蒸し焼きにして冷やしたコールドビーフのカルパッチョ、テキス・メクス風のファヒータやマンゴーヴィネガーソースを使った冷製テリヤキチキン、ディナータイムでは、目の前で仕上げるライブキッチンで肉本来の旨味を存分に味わえるローストビーフもご堪能いただけます。

◆2023 夏のカルナヴァル ～肉の祭典～ 詳細◆

【期 間】 2023年7月1日(土)～8月27日(日)の期間中の土・日・祝日
*8月11日(金・祝)～13日(日)はスペシャルbuffet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)
・ディナー 17:30～21:00 (ラストオーダー 20:00)

【料 金】

<ランチ>

	土・日・祝日	8月11日(金・祝) ～13日(日)
大人(13歳以上)	¥4,200	¥5,200
小学生	¥2,500	¥3,100
幼児(4歳～)	¥1,200	¥1,500
3歳以下無料	無料	無料



ランチbuffetイメージ

<ディナー>

	土・日・祝日	8月11日(金・祝)～ 13日(日)
大人(13歳以上)	¥5,600	¥6,400
小学生	¥3,300	¥3,800
幼児(4歳～)	¥1,600	¥1,900
3歳以下無料	無料	無料



ディナーbuffet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。

*8月11日(金・祝)～13日(日)は、特別料金となります。

【ブッフェメニュー 一例】

■アペタイザーセレクション■

生ハムとオリーブとオニオンのマリネ ※1 / コールドビーフのカルパッチョスタイル
冷製テリヤキチキン マンゴーヴィネガーソース / 白身魚のホットエスカベッシュ ガラムマサラ風味
スモークサーモンとチーズのカスクート

■シーフードセレクション■

ランチのみ：テキス・メクス風シュリンプとイカのファヒータ ※2 / 本日の鮮魚 サルティンボッカ仕立て
ディナーのみ：白身魚のコルドンブルー仕立て / ホタテ貝の軽いグラティネ カークパトリック風

■ミートセレクション■

ランチのみ：ジャークチキン フレンチフライ添え / 皮付き豚バラ肉とパイナップルの煮込み フィリピンスタイル
牛肉の網焼き 燻製風味 ガーリックライス添え (8/11~13 を除く)
金華豚の血統・静岡 金豚王の網焼き トリュフ香るマデラソース (8/11~13 のみ)
ディナーのみ：合鴨肉のロティ グリーンペッパークリームソース
豚肩ロースのソテー “シャルキュティエール” (8/11~13 を除く)
骨付き子羊背肉の網焼き 粒マスタードソース (8/11~13 のみ)

■パフォーマンスコーナー■

揚げたて天ぷら盛り合わせ (ランチ・ディナー)
ランチのみ：BBQ ポークとチーズのスライダー (8/11~13 を除く)
ディナーのみ：ローストビーフ ジュドブッフソース わさび添え ※3 / 握り寿司盛り合わせ

■窯焼きピッツァ■

ポークランチオンミート&パイナップルの窯焼きピッツァ / 和風テリヤキチキン&マヨネーズ

■和食セレクション■

塩豚肉 利休掛け / 合鴨と夏野菜炊き合わせ / 錦糸瓜と鶏 梅肉和え

■スードル&ライス■

チキンと夏野菜のスパイスカレー&ターメリックライス / 豚の生姜焼きレタスの炒飯 ※4
パンチェッタとソーセージのスパゲティートマト風味

※この他にもデザート各種あり

※8月11日(金・祝)~8月13日(日)のスペシャルブッフェ開催期間は下記メニューにてご用意いたします。

- ※1 スペイン産生ハムとオリーブとオニオンのマリネ (ランチ・ディナー)
- ※2 テクス・メクス風オマール海老テールのファヒータ (ランチ)
- ※3 しあわせ絆牛のローストビーフ トリュフ香るジュドブッフソース (ディナー)
- ※4 国産牛の焼肉とレタスの炒飯 (ランチ・ディナー)



生ハムとオリーブとオニオンのマリネ



スモークサーモンとチーズのカスクート



冷製テリヤキチキン マンゴーヴィネガーソース



テクス・メクス風シュリンプとイカのファヒータ



ホタテ貝の軽いグラティネ カークパトリック風



牛肉の網焼き 燻製風味ガーリックライス添え



合鴨胸肉のロティ グリーンペッパークリームソース



ポークランチョンミート&
パイナップルの窯焼きピッツァ



BBQ ポークとチーズの 슬라이ダー



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。

◆「ユールテーブル」

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） 10:00～18:00

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

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