

ほっこりとした秋の味覚を堪能
「いも・栗・かぼちゃ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、2023年9月2日(土)～11月5日(日)の土日祝日のランチ・ディナー限定で【いも・栗・かぼちゃbuffet】を開催いたします。



ランチbuffetイメージ

今年も食欲の秋にぴったりな季節の食材「いも・栗・かぼちゃ」を使った和・洋・中の創作料理が勢ぞろいいたします。

鳴門金時と合鴨スモークのサラダやマロンクリームを使った生ハムのミルクレープ、いも・栗・かぼちゃをふんだんに使った窯焼きピッツアの他、かぼちゃとソーセージのあんかけスパゲティ仕立てや栗の風味を丸ごと味わえる栗のすり流し、揚げたて天ぷら盛り合わせ、栗と茸の炊き込みご飯、ディナーbuffet限定の焼きいも添えのローストビーフなど、バラエティー豊かな秋のメニューと、この季節ならではのオリジナルスイーツをお楽しみください。

◆いも・栗・かぼちゃbuffet詳細◆

【期 間】 2023年9月2日(土)～2023年11月5日(日)の土・日・祝日

※9月9日(土)及び10月21日(土)は営業時間変更、特別料金での営業となります。

【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>

大人（13歳以上）：¥4,500

小学生：¥2,600 幼児（4歳～）：¥1,300

*3歳以下無料

<ディナー>

大人（13歳以上）：¥5,800

小学生：¥3,400 幼児（4歳～）：¥1,700

*3歳以下無料



ディナーbuffeイメージ

※ソフトドリンクつき

※料金にはサービス料10%、消費税10%が含まれております。

【buffeメニュー 一例】

■アペタイザーセレクション■

かぼちゃとサブジとスモークサーモンのタルティーンヌ / 鳴門金時と合鴨スモークの“サラダ ア・ラ・パリジェンヌ”
マロンクリームと生ハムのミルクレープ / かぼちゃとイタヤ貝小柱とボイルエッグのメランジェ

■パフォーマンスコーナー■

ローストビーフオニオンブリュレソース 焼きいも添え(ディナーのみ) / 天ぷら盛り合わせ (ランチ・ディナー)

■シーフードセレクション■

【ランチのみ】 白身魚のムニエルとさつまいものエクラゼ ソーストマト

サーモンのヴァブール ハーブ入りバターソース かぼちゃのピューレ添え

【ディナーのみ】 サーモンのポワレ 紅あずまのエクラゼ添え / かぼちゃ海老の甘酢辛子炒め

■ミートセレクション■

【ランチのみ】 黒酢の酢豚 素揚げかぼちゃ添え / BBQ ビーフグリルとさつまいものロティ

【ディナーのみ】 紅はるかのピューレと茸とコンキリエットのグラタン

チキンとかぼちゃのグリル ローズマリー風味

■窯焼きピッツァ■

ピッツァ パンプキン / ピッツァ スイートポテト

■ライス&パスタ■

むかごと茸とポークのホワイトカレー&ライス / かぼちゃとソーセージのあんかけスパゲティー仕立て

■和食料理■

いも たこ なんきん / 栗と茸の炊き込みご飯 / 栗のすり流し

■この他にもデザート、ソフトドリンク各種あり



鳴門金時と合鴨スモークの“サラダ ア・ラ・パリジェヌ



マロンクリームと生ハムのミルクレープ



ピッツァ パンプキン



かぼちゃとソーセーあんかけスパゲティ仕立て



かぼちゃと海老の甘酢辛子炒め



ローストビーフ オニオンブリュレソース 焼き芋添え



いも たこ なんきん



栗と茸の炊き込みご飯



栗のすり流し



デザート各種

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※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。

◆「コーラルテーブル」◆

様々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）

www.tokyobay-tokyuhotel.com



<本件に関するお問合せ先>

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

mkt@tokyobaysidehotel.com

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

MAIL:mkt@tokyobaysidehotel.com