

News Release

高松東急REIホテル

2016年8月27日(土) レストランリニューアルオープン

ディナーメニューも一新。屋島の鮑・オリーブ牛を楽しめるコース料理「香川のご馳走ディナー」が登場。



高松東急REIホテル(香川県高松市、総支配人:稲守俊彦)では、レストラン「シャングリ・ラ」の改装を実施し、2016年8月27日(土)にリニューアルオープンいたします。内装はグレイッシュトーンをベースにし、落ち着いた大人の空間を表現。カーテンロールで仕切れる半個室スペースも新設し、接待や記念日など様々なシーンでご利用いただけます。

食事はディナーメニューを一新。またリニューアルに合わせ、コース料理「香川のご馳走ディナー」を、12月には香川県の地酒と料理がセットになった「さぬき地酒飲み比べセット(仮称)」の販売がスタートします。ディナーメニューの充実を図り、ゆっくりと食事を堪能していただけるレストランを目指します。

■コース料理「香川のご馳走ディナー」概要



「地元・香川県の食材にこだわったコース料理」をテーマに、シェフ 浅井潔が香川の美味しい食材を盛り込んだコースを提供いたします。

特にこだわった食材は屋島の鮑です。浅井は養殖所を訪ね、餌の与え方、餌の海草の育て方までも確認。そして丁寧に育てられた屋島の鮑の身の柔らかさと肝の美味しさに惚れ込み、メニューに加えることになりました。またメインの肉料理には、香川県のブランド牛「オリーブ牛」をご用意。オリーブ牛の赤身を低温でじっくりローストすることでジューシーに仕上げ、オリーブ牛本来の美味しさを引き出します。旬の野菜とともに提供するこの一品は、ぜひ女性にお召し上がりいただきたい料理です。

【期間】 2016年9月1日(木)～2016年10月31日(月)

【時間】 17:00～21:00 (ラストオーダー 20:00)

【料金】 3,400円 (通常 3,900円で販売) ※リニューアル記念特別料金をご用意いたします。

【フリードリンク付き】香川ご馳走ディナー + 1,600円
(ドリンクメニュー: 生ビール、赤ワイン、白ワイン、焼酎、日本酒)

※上記は、お1人さま消費税・サービス料込みの料金です。

【メニュー】

- ・アミューズ
- ・魚介のマリネ グレープフルーツの香り
- ・和風きのこのスープ カプチーノ仕立て
- ・香川“屋島”鮑のソテー 醤油とバターの香り 肝のサラダ添え
- ・オリーブ牛赤身の低温ロースト レモン塩と旬菜添え
- ・炙り秋刀魚の魚だし茶漬
- ・紅さつま芋のクリームブリュレ
- ・コーヒー
- ・パン

■さぬき地酒飲み比べセット(仮称)概要

香川県の地酒「金陵・川鶴・勇心」の3種の飲み比べと、日本酒に合う料理をセットでご用意。料理は5品の中から好きなものを1品お選びいただけます。日本酒と料理の美味しい出会いをお楽しみください。

【期間】 2016年12月1日(木)～2017年1月31日(日)予定

【料金】 未定

【時間】 17:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)

【内容】 日本酒3種(金陵・川鶴・勇心)、料理1品

◆高松東急 REI ホテル 概要

所在地: 〒760-0024 香川県高松市兵庫町9-9

TEL: 087-821-0109(代表)

部屋数 191室、レストラン 1ヶ所、宴会場 4ヶ所

※2015年4月1日、(株)東急ホテルズのブランド再編に伴い、高松東急インから名称変更



◆本件に対するお問い合わせ
高松東急 REI ホテル 料飲 中原(なかはら)
電話: 087-821-0109(代表)
ファックス: 087-821-0291
メールアドレス: j.nakahara@tokyuhotels.co.jp