

2016年10月31日

イクラ・ぼたん海老・イカ・鮭などの海鮮丼！知床ポークで仕立てた豚丼！

松山東急REIホテルで『北海道グルメフェア』開催

2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）



松山東急REIホテル（愛媛県松山市、総支配人：矢島 雅哉）では、2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）に、レストラン「ピノモンテ」で「北海道グルメフェア」を開催いたします。

東急ホテルズでは年間を通して数回、REIブランド統一企画を展開していますが、今回は冬の北海道の食材を使った「北海道グルメフェア」を開催いたします。企画に先立ち、レストランを預かるシェフ達で、北海道の道南・函館を訪れ食材を選び、シェフそれぞれの目利きで選んだ食材を使ったオリジナルメニューを、全国13の東急REIホテルで販売いたします。

松山東急REIホテル 料理長・古川 浩一は、イクラ・ぼたん海老・イカ・鮭を贅沢に盛り付けた「北海道産イクラ醤油漬・鮭の昆布〆・ぼたん海老・イカ“あふれ丼海鮮” カニ汁添え」、知床ポークとラクレットチーズ組み合わせた「知床ポークで仕立てた“帯広名物の豚丼” ピノモンテスタイル “ラクレットチーズを纏わせて焼き上げてみました”」、北海道産いか飯を使用した「シーズナブルベジタブルと北海道産いか飯のスープカレー」を提供いたします。どれも古川が素材の美味しさを最大限に引き出した逸品です。ぜひこの機会に北海道の恵みをご賞味ください。

《概要》

【名称】 東急 REI ホテル 特別企画 「北海道グルメフェア」メニュー

【期間】 2016年11月1日（火）～2016年12月15日（木）

【時間】 18：00～21：00（L.O.20：30）

【メニュー】



北海道産イクラ醤油漬・鮭の昆布〆・ぼたん海老・イカ“あふれ海鮮丼” カニ汁添え

〔料金〕 お1人さま 3,200円 ※1日限定10食



知床ポークで仕立てた“帯広名物の豚丼” ピノモンテスタイル
“ラクレットチーズを纏わせて焼き上げてみました”

〔料金〕 お1人さま 2,000円



シーズナブルベジタブルと北海道産いか飯のスープカレー

〔料金〕 お1人さま 2,000円

※表示料金にはサービス料・税金が含まれております。

■シェフからのプレゼント

「北海道グルメフェア」を開催する全国13の東急REIホテルをご利用のお客さまの中から、抽選で100名の方に「北海道産のお米「ふっくりんこ」5kg」と「北海道産「ごはんのお供」」をプレゼントします。

(対象:「北海道グルメフェア」ご予約のお客さま)

■レストラン「ピノモンテ」 概要

イタリア語で「Pino (ピノ)」は「松」、「Monte (モンテ)」は「山」という意味です。二つ合わせて「Pino Monte (ピノモンテ) = 松山」を表現しています。豊かな食材に恵まれたこの土地に住む皆さまに愛され続けるレストランでありたいという想いを、店名に込めました。

【お客様のご予約・お問い合わせ先】TEL：089-941-0109（代表）

■松山東急REIホテル概要

松山東急REIホテル 外観

所在地：〒790-0001 愛媛県松山市一番町3-3-1

TEL：089-941-0109（代表）

部屋数 245室、レストラン1ヶ所

※2015年4月1日、株式会社東急ホテルズのブランド再編に伴い、松山東急インから名称変更



各東急REIホテルのシェフ達



松山東急REIホテル 外観

《本件に対するお問い合わせ》

松山東急REIホテル 販売促進 一色（いっしき）

電話：089-941-0109（代表）

ファックス：089-934-3725

メールアドレス：n.issiki@tokyuhotels.co.jp