

NEWS RELEASE

2013年9月

「世界一のおいしい食べ物」として、今話題のタイカレー！

『マッサマンカレー プレミアム』

2013年 10月1日(火) 販売開始



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、10月1日(火)より、プラスリーハーモニーにて牛ホホ肉を使った「マッサマンカレー プレミアム」の販売を開始いたします。

マッサマンカレーはタイ南部で食べられていた「ご当地カレー」ですが、アメリカの人気情報サイト『CNNGo』が「世界で最もおいしい50種類の食べ物 (World's 50 most delicious foods)」という企画で第1位に選んだことから世界中で注目を集めています。

ハーモニーオリジナル「マッサマンカレー プレミアム」は、柔らかく旨みのある牛ホホ肉を使い、ほのかな辛さの中にココナッツミルクやピーナッツの濃厚なコクと芳醇な香りただよ、日本人にとっても合う味に仕上げました。

ぜひ一度「世界一のカレー」、マッサマンカレーをご賞味ください。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
MAIL:sakamoto.y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】

『マッサマンカレー プレミアム』

◇商品内容

【マッサマンカレー プレミアム ランチセット】

■ サラダバー

■ マッサマンカレー プレミアム / タイ米 または ライス または ナン

■ コーヒー または 紅茶

◇販売期間

2013年10月1日(火)～

◇提供時間

ランチタイム 11:30～14:30 ※月曜日を除く

◇料金 (消費税・サービス料込み)

¥2,310-

◇場所

「グラスリー ハーモニー」(ホテル 2階)

◇お問い合わせ

TEL:03-5683-5714(ハーモニー直通)

URL:<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/harmony/>



2階「グラスリー ハーモニー 店内」



2階「グラスリー ハーモニー 入口」



ホテル外観

【ホテル イースト21東京について】

19世紀ヨーロッパを彷彿とさせる重厚な館内には、1000点を超える絵画が展示されており、美術館のような上質なくつろぎをご提供いたします。

東京の新名所、東京スカイツリー®から3.9kmの立地は、下町情緒あふれる江戸前、深川にありながら、日本橋、大手町まで地下鉄で約10分、東京ディズニーリゾート®やお台場エリアへのアクセスも良好で、ビジネスにもレジャーにもご利用いただける本格的な国際級アーバンリゾートホテルです。

ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾーツ～

■所在地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■客室数:396室

■代表者:総支配人 小川 矩良

■アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。

■ホテル開業日:1992年9月12日