

ホテル イースト 21 東京が誇る「最高の一品」完成
料理長がすすめる「至福の一品」

4商品を12月より販売開始！

<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/shifuku/index.html>



ホテル イースト21東京(東京都 江東区 総支配人:高麗^{こうま} 積克^{もりよし})では、2014年12月1日(月)より、料理長がすすめる「至福の一品」を販売しております。

「至福の一品」とは、開業当初からの人気メニューや、お店一番の人気商品、新しく考案したメニューなど、料理長が自信を持ってお客様におすすめできる、「最高の一品」をテーマに作りました。至福の時を味わっていただきたいという、料理長の願いが込められております。プラスリーハーモニーでは「ブイヤベース」、中国料理 桃園では「五目入り焼きそば」、日本料理 さざんかでは「甘鯛の鱗揚げ」、ベーカリーショップ アンでは「シュードーム」をご用意しております。

ホテルイースト21東京でしか味わえない一品を、ぜひ一度ご賞味ください。

リリースに関するお問い合わせ

営業企画室 広報担当 坂本 裕輔
Tel:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
Mail:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【料理長がすすめる「至福の一品」】 詳細

<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/shifuku/index.html>

「シュードーム」 ¥194

■販売店舗：ベーカリーショップ アン（1F）TEL:03-5683-5710

大きめのポーシオン、サクサクのクッキーシューの中にはカスタードと生クリームをあわせたレジュールクリームがたっぷり。午前中に売り切れてしまうこともある、人気 No.1商品です。

【製菓長】成家 雅弘



「ブイヤベース」 ¥2,376

■販売店舗：ブラスリーハーモニー（2F）TEL:03-5683-5714

オマール海老のだし汁を隠し味に帆立やムール貝、手長海老、カサゴなどの濃厚な旨みが味わえる南仏の味。

立ち上るサフランの香りをガーリックトーストとともに。

【料理長】小板橋 孝二



「五目入り焼きそば」 ¥1,900

■販売店舗：中国料理 桃園（2F）TEL:03-5683-5712

たっぷりの野菜とともに海老、烏賊、帆立、鶏肉などの、旨みをとろみあるあんに閉じ込めました。

こんがり焼き上げた麺とからめてお召し上がりください。

【料理長】中川 俊勝



「甘鯛の鱗揚げ」 ¥2,376

■販売店舗：日本料理 さざんか（21F）TEL:03-5683-5716

甘鯛を高温の油で揚げ、鱗はカリッと食感よく、身はしっとりと仕上げています。蟹肉や彩り鮮やかな野菜のまろやかなあんをからめてお召し上がりください。

【料理長】永濱 哲郎



※表記料金は消費税 8%・サービス料 10%込み。アンは消費税 8%込み。

【ホテル イースト21東京について】

東京東側エリアに位置するラグジュアリーホテル「ホテル イースト21東京」。ホテル全体を包み込むのは、19世紀のヨーロッパを想わせるクラシックでエレガントな雰囲気。全ての客室で無線LAN (Wi-Fi) が無料でご利用いただけます。おもてなしのサービスはオークラホテルズ & リゾーツグループならではの洗練されたきめ細やかさ。立地は、世界都市「東京」の魅力を存分に享受できるアクセス環境を誇ります。東京の中にある、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 21階 (客室フロア 5階～20階)
- 代表者: 総支配人 高麗 積克 (こうま もりよし)
- 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