

報道関係者各位

2023年12月19日 横浜東急REIホテル

スパークリングワインで乾杯！ おせち料理、お雑煮も！！
お正月のお祝いは「新春スペシャルブッフェ」で

2024年1月1日(月・祝)・2日(火) 朝食&ランチタイム限定



横浜東急REIホテル(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村裕二)では、2024年1月1日(月・祝)・2日(火)の2日間限定で、朝食&ランチタイムに「新春スペシャルブッフェ」を開催いたします。

好評につき2回目の開催となる2024年。オープンキッチンから出来立てを提供するメイン料理が、バージョンアップして登場します。お肉を味わいたい方には「ローストビーフ丼」がおすすめ。こだわりのソースをかけた柔らかなローストビーフで、バターライスと共に贅沢にお召し上がりください。また、シーフードがお好みの方には、マグロや海老、サーモンのほか、イクラが載った豪華な「海鮮イクラ丼」を。こちらは、赤酢の酢飯でさっぱりとお召し上がりいただけます。さらに、ブッフェボードには、おせち料理に欠かせない定番の「紅白なます」、「黒豆」、「お雑煮」などをラインナップ。お好みのおせち風料理を、お好きなだけどうぞ。

そして、「新春スペシャル」ならではの「樽詰めスパークリングワイン」も、もちろんフリードリンクでご用意いたします！ビストロチャイナ「アンコール」で、お正月を祝う乾杯メニューを存分にお楽しみください。

「新春スペシャルブッフェ」概要

- 期間：2024年1月1日(月・祝)、2日(火) ※2日間限定
- 時間：朝食 6:30~10:30(L.O.10:00) / ランチタイム(90分制) 11:30~15:00(L.O. 13:30)
- 料金：朝食 大人 3,800円、小学生 1,900円、4~6歳の未就学児 950円
ランチ 大人 4,800円、小学生 2,400円、4~6歳の未就学児 1,200円
- メニュー：〔共通メニュー〕
ローストビーフ丼、海鮮イクラ丼、サンドウィッチ・トルティーヤロール、
紅白なます、黒豆、松前漬、筑前煮、紅白蒲鉾、お雑煮、
サラダコーナー、コーンクリームスープ、デザートコーナー ほか
〔ランチのみ〕 点心、麻婆豆腐、白身魚のロースト、本日のパスタ、カレー ほか

※食材の入荷状況により、メニューは変更になる場合がございます

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております ※写真はイメージです

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールのご提供は一切お断りいたします

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜東急 REI ホテル
ビストロチャイナ「アンコール」
Phone: 045-663-0138(直通)

【本件に関するお問い合わせ】

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)
大山・佐竹
Phone : 045-682-2273
Fax : 045-682-2271