

お昼から贅沢に 国産 伊勢海老 を堪能できる

伊勢海老ランチ

場 所 22階 鉄板焼「燻（ひもろぎ）」

期 間 2017年5月1日(月)～6月30日(金)

時 間 ランチタイム 11:30～14:30

料 金 4,800円 ※料金は税金まで含んだ総額を表示しております



※写真はイメージです。

浦安ブライトンホテル
東京ベイ(所在地：千葉県
浦安市美浜1-9、総支配
人：清水良祐)の22階
鉄板焼「燻(ひもろぎ)」
では、お昼から贅沢感を味
わえる国産の伊勢海老を
メインとしたランチコー
スを提供いたします。
常日頃頑張っている自分
自身へのご褒美ランチと
していかがでしょうか。

魚介好きには堪らない今回の鉄板焼ランチコース。まずは、にんにく、トマト、香草、オリーブオイルで香り豊かに仕上げた洋風の魚介スープ「スープ ド ポアソン」をお召し上がりください。

そして、国産ならではのしっかりとした食感と甘みが味わえる「伊勢海老」の半身を、素材の良さを最大限引き出しながらシェフが目の前で仕上げます。味付けは、相性の良い燻定番「醤油バター」。鮮魚や帆立などの魚介とともにお楽しみいただけるメイン料理となっています。

鉄板焼の醍醐味ともいえる上質なお肉も食べたい！という方には、国産牛ヒレステーキを通常よりもお得にお召し上がりいただける特別オプションをご用意しました。お腹も心もさらに満たされることでしょう。

席数 35 席と限られた空間の鉄板焼「燗」だからこそ醸し出す落ち着きある雰囲気と、東京ベイを見渡せるホテル最上階の眺望、そして、シェフとの会話が弾むアットホームな空気感のなかで、贅沢な鉄板焼ランチコースを、ぜひご堪能ください。

《メニュー》

前菜
スープ ド ポアソン
燗サラダ

伊勢海老と魚介の鉄板焼

ガーリックライス または 御飯
味噌椀 と 香の物
デザート
コーヒー または 紅茶

～特別オプション～
国産牛ヒレステーキ (+2,200 円)

【ご予約・お問い合わせ】鉄板焼「燗」 Tel. 047-350-9096 (直通)

【営業時間】ランチ 平日 11:30～14:30 / 土日祝 11:00～14:30

ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

最新のニュースリリースは、浦安ブライトンホテル東京ベイ公式ホームページでもご覧いただけます。

<http://www.brightonhotels.co.jp/urayasu/hotel/newsrelease.html/?release/>



当広報資料に関するお問い合わせは、浦安ブライトンホテル東京ベイ マーケティング部までお願いします。

Tel 047-355-7777(代表) Fax 047-355-1144

<http://www.brightonhotels.co.jp/urayasu/>

 **BRIGHTON**
TOKYO BAY