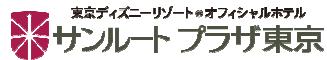


別紙B

News Release



2018年9月3日

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテル サンルートプラザ東京

北海道フェア 北海道の恵み 和食バイキング



本ズワイ蟹



海鮮5種盛り丼・鮓



北海道産豚のタレ焼き

東京ディズニーリゾート®オフィシャルホテルであるサンルートプラザ東京（千葉県浦安市舞浜1-6）では、2018年10月15日（月）～12月31日（月）まで日本料理「浜風」にて「北海道の恵み 和食バイキング」を開催致します。

人気のライブキッチンコーナーでは、海老や数の子などの海鮮や北海道産の野菜を、日替わりで出来たてをお召し上がり頂ける「天ぷら」と、甘みが強く身が柔らかい「本ズワイ蟹（一人一皿）」や、「海鮮5種盛り丼（一人一杯）」をご提供します。さらに、ディナーでは「ニシンそば」や、「焼き蟹（お一人様一皿）」をご用意しております。

温製料理では、北海道名物「ジンギスカン」（ランチ）や「北海道産豚のタレ焼き」（ディナー）をはじめ、鶏のから揚げに甘辛いタレをかけていただく釧路名物の「ザンギ」や明太マヨや塩辛などを好みでのせてお召し上がり頂ける、ほくほくの北海道産じゃがいもの「じゃがバター」など北海道名物や食材を使ったメニューが揃います。

デザートには、十勝産の小豆を使用したあんこが楽しめる「団子」などの甘味や北海道産旬のフルーツなどをご用意しております。

ご家族やご友人とご一緒に、日本料理「浜風」で北海道の味覚をご堪能下さい。



焼き蟹 イメージ

メニュー名	北海道フェア 北海道の恵み 和食バイキング
場 所	1階日本料理「浜風」
期 間	2018年10月15日（月）～12月31日（月）※12/17、12/31はランチのみ ※11月19日（月）より北海道フェア第2弾として一部メニューに変更がございます。
時 間	<ランチ>11:30～14:00 / <ディナー>17:00～22:00
料 金 (サービス料込・税別)	<ランチ> 大人3,600円（土日祝4,000円）／小学生2,000円／ 4～6歳 1,300円／3歳以下無料 <ディナー> 大人4,600円（土日祝5,000円）／小学生2,700円／ 4～6歳 1,800円／シニア（65歳以上）3,500円／3歳以下無料
ご予約・お問合せ	日本料理「浜風」047-355-1111（代表）
後 援	北海道

《メニューの一例》

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※11月19日(月)より北海道フェア第2弾として一部メニューに変更がございます。

【ランチメニュー】

ライブキッチン

- ・本ズワイ蟹（お一人様一皿）
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・天ぷら（日替り4種）
海鮮 ……〈海老、数の子〉
北海道産野菜…〈舞茸、茗荷、インゲン、米茄子など〉
- ・海鮮5種盛り丼（お一人様一杯）
〈鮨、イカ、イクラ、ウニ、蟹〉
- ・握り鮨（日替わり6種）
〈鮨、カンパチ、サーモン、イカ、海老、えんがわ、玉子など〉
- ・手巻き寿司

※別料金：本日の鮮魚

温製料理

- ・十勝産じゃがバター（バター、塩辛、明太マヨ）
- ・北海道名物ジンギスカン
- ・北海道産ごぼうのフライ
- ・ししゃもフライ
- ・釧路名物ザンギ
- ・豚角煮
- ・茶碗蒸し
- ・蟹汁

冷製料理

- ・香の物（日替わり2種）
〈にしん漬け、十勝産長芋漬け、道産牛とごぼうのしぐれ煮など〉

サラダバー ※一部北海道産の野菜使用

※ランチ・ディナー共にデザート・ドリンクバー付

甘味・フルーツ

- ・団子（みたらし/北海道産小豆）・プリン・ケーキ・北海道産フルーツ1種・ハーゲンダッツアイスクリーム 他

【ディナーメニュー】

ライブキッチン

- ・本ズワイ蟹（お一人様一皿）
- ・焼き蟹（お一人様一皿）
- ・アメリカンビーフステーキ
- ・天ぷら（日替り4種）
海鮮 ……〈海老、数の子〉
北海道産野菜…〈舞茸、茗荷、インゲン、米茄子など〉
- ・海鮮5種盛り丼（お一人様一杯）
〈鮨、イカ、イクラ、ウニ、蟹〉
- ・握り鮨（日替わり7種）
〈鮨、カンパチ、サーモン、イカ、海老、えんがわ、玉子など〉
- ・手巻き寿司
- ・軍艦

※別料金：本日の鮮魚

温製料理

- ・北海道産じゃがいものじゃがバター（バター、塩辛、明太マヨ）
- ・北海道産豚のタレ焼き
- ・北海道産長芋の唐揚げ
- ・北海道産ほっけフライ
- ・北海道産とうもろこしの炊き込みご飯
- ・釧路名物ザンギ
- ・豚角煮
- ・茶碗蒸し
- ・蟹汁

冷製料理

- ・香の物（日替わり2種）
〈にしん漬け、十勝産長芋漬け、道産牛とごぼうのしぐれ煮など〉

サラダバー ※一部北海道産の野菜を使用

■サンルートプラザ東京 日本料理「浜風」

2016年3月にリニューアルし、多様なシチュエーションに対応できる間取りに和のテイストを取り入れ、広々とした明るい空間となっております。現代と伝統的な日本を融合したダイナミックな浮世絵を模したデザインが印象的なレストラン。ライブキッチンでは、板前が握る鮨や揚げたての天ぷら、焼き物など季節に応じた和食メニューをご提供。

所在地：千葉県浦安市舞浜1-6 TEL. 047-355-1111(代表)

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

サンルートプラザ東京 営業企画室 担当:伊藤
TEL:047-355-1115(直通)
E-mail: e-kikaku@sunroute-plaza-tokyo.co.jp
URL: http://www.sunroute-plaza-tokyo.co.jp

2018年9月3日現在
※内容は仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
※写真はイメージです。