

レンブラントホテル東京町田が誇る和洋中の料理長が腕を振るう  
食べ進めることでコース料理を堪能できる五色恵方巻も登場！

## 恵方巻

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介）は、1月7日（金）より中トロやズワイ蟹など豪華な具を巻き上げた「中津川豪華恵方巻」のほか、棒棒鶏から始まりフカヒレ、海老のチリソース、豚肉の炒め、蟹チャーハンと食べ進めるごとにコース料理を楽しんでいただける「中華五色恵方巻」、柔らかい肉質でジューシーであるとレストランでも人気のローストビーフにサーモン、ルッコラ、チーズと一緒に巻き上げた「洋風恵方巻」、鮪、海老、穴子など海鮮を使用した「中津川特製恵方巻」の4種類の予約受付を開始します。

商品のお渡しは2月1日（火）～3日（木）の3日間です。今年の恵方である「北北西」に向かって豪快にお召し上がりください。

### 【販売概要】

予約受付期間 2022年2月2日（水）までに要予約

お渡し日程 2022年2月1日（火）～2月3日（木）

お渡し時間 11:30～18:00

お渡し店舗 レンブラントホテル東京町田 龍皇又は中津川（3階）

### 【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約課（10:00～18:00）TEL.042-861-0212

<https://rembrandt-group.com/machida/21147.html>



◆中津川豪華恵方巻  
1本 3,024円（消費税込）

【具】中とろ、ズワイ蟹、穴子、厚焼き玉子、いくら、海老、サーモン、胡瓜、とびっこ、紫蘇、胡麻



◆中華五色恵方巻  
1本 1,080円（消費税込）

【具】棒棒鶏、フカヒレの煮込み、海老のチリソース、豚肉の炒め、蟹チャーハン



◆洋風華恵方巻  
1本 1,296円（消費税込）

【具】ローストビーフ、スモークサーモン、ルッコラ、チーズ、生ハム、厚焼き玉子、胡瓜



◆中津川特製恵方巻  
1本 1,296円（消費税込）

【具】鮪、サーモン、海老、とびっこ、厚焼き玉子、胡瓜、紫蘇、胡麻

〈このリリースに関するお問合せ先〉

レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝  
東京都町田市原町田3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567  
Email: [mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp](mailto:mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp)