

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

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4日（木）より、和食・洋食・中華の料理長がそれぞれの得意分野を活かした豪華で美味しい恵方巻をご用意しました。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、人気海老の油淋鶏を巻いた「中華七色恵方巻」、世界三大珍味トリュフをお米に混ぜ、牛脂肉、クリームチーズと相性の良い、いぶりがっこを合わせた独創的な洋風恵方巻。マグロの赤身、サーモン、海老など老若男女問わずご満足いただける海鮮恵方巻の4種の予約受付を開始します。

商品のお渡しは2月1日（水）～3日（金）の3日間です。今年の恵方である「東北東」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 2024年2月2日（金）までに要予約
お渡し日程 2024年2月1日（木）～2月3日（金）
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 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/24408.html>



◆中津川豪華恵方巻
1本 3,000円（消費税込）

【具】中とろ、ずわい蟹、帆立、海老、いくら、サーモン、穴子、とびっこ、玉子、胡瓜、紫蘇、胡麻



◆中華七色恵方巻
1本 1,400円（消費税込）

【具】油淋鶏、海老、玉子、胡瓜、人参、高菜、胡麻



◆洋風華恵方巻
1本 1,800円（消費税込）

【具】トリュフ、牛脂肉のグリル、クリームチーズ、いぶりがっこ、玉子、ほうれん草、キャロットラペ、胡麻



◆中津川特製恵方巻
1本 1,700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