

報道関係者各位

2024年6月20日
横浜東急REIホテル涼やかに味わう REI 麺
～夏のひんやり麺～「涼味三昧」

【期間限定】2024年7月1日（月）～8月31日（土）



横浜東急REIホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村 裕二）ビストロチャイナ「アンコール」（9階）では、夏のひんやり麺「涼味三昧」と題し、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、夏野菜などを用いて涼感あふれる3種の冷やし麺（REI麺）を提供いたします。

今夏限定のREI麺は、すべてが初登場！

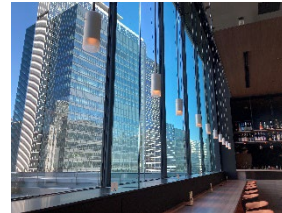
- ① 『トリュフ風味の涼塩ラーメン チキンコンフィ 焼夏野菜』は、鶏ガラや貝だしで作ったスープにトリュフの香りを纏わせ、中華風チキンコンフィと焼野菜マリネの風味豊かな一杯です。ちぢれ麺との相性は抜群です。
- ② 『野菜で作る涼ジャージャー麺風 自家製チャーシュー』は、4種類の野菜と甜面醬の野菜味噌と特製タレに漬け込み、低温調理で柔らかく仕上げた大ぶりのチャーシューも加わる食べ応えが魅力です。ちぢれ麺とよく絡めてお召し上がりください。
- ③ 『涼トマトスパゲッティ サルシッチャ トマトエスプーマ』は、ハーブ・エпис・レモンがブレンドされたサルシッチャに、タブナードをアクセントにしたスパゲッティ、トマトのエスプーマ（泡）ソースが斬新です。

いずれも酷暑の中にも箸が進むREI麺です。

■夏のひんやり麺「涼味三昧」販売概要

- 【期間】 2024年7月1日（月）～8月31日（土）
【時間】 ランチタイム限定 11：30～14：30（L.O. 14：00）
【料金】 各 2,500円（サラダバー・ドリンクバー・デザート付き）

※表示料金はサービス料・税金が含まれております
※写真はイメージです
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます



「アンコール」内にはカウンター席も

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜 東急REIホテル 9F
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・吉岡
Phone：045-682-2273
E-mail：j.ohyama@tokyuhotels.co.jp
sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp