

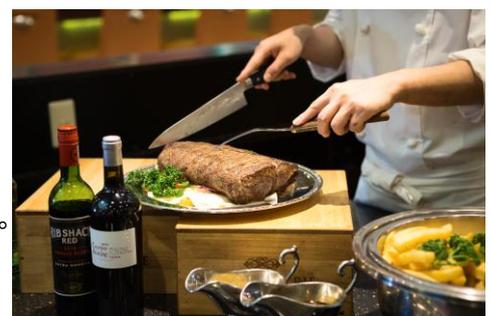
【ホテルウイングプレミアム東京四谷】 開業3周年記念 北海道産食材をたっぷり味わうディナービュッフェ『北海道フェア』を開催

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する、『BistroW 東京四谷』（東京都新宿区四谷3-14-1 ホテルウイングインターナショナルプレミアム東京四谷1F）では、2017年7月22日（土）～8月27日（日）間の土日祝日限定で、海の幸から大地の恵みまで北海道産食材をたっぷり味わうディナービュッフェ「北海道フェア」を開催いたします。



公式 Web サイト <https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/info/info-654/>

今夏は開業3周年を記念して、北海道産食材を贅沢に使用したディナービュッフェを夏休み期間中の土日祝日限定で開催いたします。「北海道産蟹肉9割のカニコロッケ」をはじめ、「北海道産蒸ズワイガニ」やお客様の目の前で切り分ける「北海道産サーロインのロースト（ワゴンサービス）」など、出来立ての美味しさをご堪能いただけます。「素材の持つ生命力を最大限に活かす」ことをポリシーにしている、シェフ・安孫子の料理を、ぜひ、この機会にご賞味ください。



<フェア概要>

- フェア名 開業3周年記念「北海道フェア」ディナービュッフェ
■提供期間 2017年7月22日(土)～8月27日(日)間の土日祝
■提供時間 ディナータイム 17:00～21:30(ラストオーダー 21:00)120分制
■価格 ・お食事のみ 大人 3,500円
小学生 2,500円
幼児(3歳以上)1,000円
・フリードリンク 大人 1,500円
・ドリンクバー(ソフトドリンクのみ) 500円

※価格はすべて、税・サ料込

■お問合せ 「Bistro W 東京四谷」 電話:03-5360-1078

■内 容 北海道産食材を使用したお料理の数々

真蛸のマリネ&南瓜サラダ/モッツアレラチーズのカプレーゼ/帆立のグリル
蒸ズワイ蟹/三種のチーズフライ/いくら&サーモン親子丼ぶり/蟹肉9割の蟹コロッケ
タラ&じゃが芋の熱々グラタン/サーロインのロースト(ワゴンサービス)
ポテトフライ/ボンゴレビアンコ(アサリのパスタ)/鮭ピラフ/タラバ蟹のリゾット
ミルク PREMIUM ソフトクリーム

八種のサラダバー/ホテル自慢 焼きたてのクロワッサンと天然酵母のパン 他

アルコール 生ビール、ウイスキー、赤白ワイン(北海道産)、焼酎

ドリンクバー オレンジジュース100%/グレープフルーツジュース100%

コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶/アセロラ/アセロラソーダ

リンゴジュース/メロンソーダ/ホワイトウォーター/コーヒー/紅茶

【Bistro W 東京四谷 店舗概要】

“ちょっこ洒落たワインレストラン” 明るいインテリアで楽しいひと時を、リーズナブルに・・・



住所:東京都新宿区四谷3-14-1

ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1階

交通:地下鉄丸の内線四谷三丁目駅 徒歩2分

電話:03-5360-1078 支配人:笠本

営業時間:モーニング7:00～10:00

ランチ 11:30～14:30

カフェ 14:30～17:00

ディナー 17:00～22:00

定休日:年中無休 席数:着席88名

URL:<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「Bistro W 東京四谷」支配人・笠本 TEL 03-5360-1078