

## 【ホテルウィングプレミアム東京四谷】 開業4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 ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1F）では、2018年10月6日（土）～2019年1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。



開業4周年を記念して、昨年も大好評だった「北海道フェア」を開催。北海道産食材を贅沢に使用したディナービュッフェです。

「北海道産 炙りサーモン&いくらの海鮮丼」をはじめ、お客様の目の前で切り分ける「絶品 当店自慢のローストビーフ（カッティングサービス）」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4周年記念「北海道フェア」ディナービュッフェ
- 提供期間 2018年10月6日（土）～2019年1月27日（日）間の土日祝  
（除外日：10月8日・12月22日・12月23日・12月24日）
- 提供時間 ディナータイム 17：00～21：00（ラストオーダー 20：30）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

- ・北海道産 炙りサーモン&いくらの海鮮丼
- ・北海道産 浅利の Pasta ペペロンチーノ
- ・北海道名物 鮭のちゃんちゃん焼き
- ・北海道名物 野菜スープカレー&ライス
- ・北海道産 モッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・北海道産 ポテトフライ
- ・シェフ厳選 オマール海老の濃厚クリームクロケット
- ・シェフ厳選 仔羊のジンギスカン風 ブロシエット
- ・シェフ厳選 蒸しズワイ蟹（ロシア産）
- ・シェフ厳選 フロマージュの盛り合わせ
- ・絶品 当店自慢のローストビーフ カットサービス
- ・産地直送 もりやさんの飲むヨーグルト
- ・北海道産 ミルク PREMIUM ソフトクリーム
- ・自家製 とろーりプリン
- ・自社農園からの贈り物 彩りサラダバー
- ・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  
（別途料金）北海道限定生ビール SAPPORO CLASSIC（中瓶）900円  
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

### 【Bistro W 東京四谷 店舗概要】

“ちょっぴり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 店長：薮島（はいじま）  
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 企画部 広報宣伝課 青木美幸

TEL 03-3255-8888 / MAIL [aoki@hotelwing.co.jp](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「Bistro W 東京四谷」店長・薮島 TEL 03-5360-1078