

## 【ホテルウイングプレミアム東京四谷】のクリスマス スイーツビュッフェ付フルコース「THE Classic Xmas 2024」予約受付開始

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営する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では、スイーツビュッフェ付フルコース「THE Classic Xmas 2024」の予約を2024年10月10日（木）より開始いたします

WEBサイト：<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>

### 今年はクリスマスドルチェの食べ放題が楽しい本格イタリアンクリスマスコース



イタリア・ナポリで修業を積んだシェフが腕をふるう、この日のための特別なクリスマスディナーをお楽しみいただけます。お楽しみのスイーツは12種類以上の食べ放題クリスマスドルチェをご用意。見て楽しみ、写真や動画を撮って楽しみ、そして味わって・・・クリスマスの素敵な思い出をホテルウイングでお過ごしください。

#### ■ 「THE Classic Xmas 2024」概要

期間 2024年12月21日（土）～12月24日（日）

料金 おひとり様 12,000円（税・サ込）

時間 ①18:00スタート ②20:00スタート

※10分前にホテルロビーにお越しください

内容 乾杯の一杯はクリスマスギフト。スパークリングワインをご用意いたします。  
（飲めない方はノンアルコールをご用意いたします。）

【アミューズ】フルーツマトと甘海老の冷製カッペリーニ

\* 当店シェフのスペシャリテ！ 食欲そそる海老とトマトの爽やかな一口 PASTA

【オードブル】三陸の海の恵み アワビと帆立のオーベルジーヌ風 ラビゴットソース

\* 海の幸を贅沢に使用した彩り華やかな優雅な1品

【スープ】オニオングラタンスープ

\* コースのテーマになっているクラシック料理の定番スープ

【魚料理】赤富士サーモンのアンクルート サルサヴェルデ

\* 素材の旨味を閉じ込めた古き良き時代の古典的なパイ包み焼きを再現しました

【肉料理】国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのロッシェ二風

\* 中世ヨーロッパから受け繋がれたキングオブメイン料理。フォアグラと牛フィレのハーモニーをお楽しみください。

【DOLCE】プレミアムデザートビュッフェ (約 12 種)

\* イチゴティラミス、抹茶のテリーヌ、ブッシュドノエルなど専属パティシエが奏でる色とりどりのスイーツをお楽しみください。

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

#### 【ホテル概要】

名 称 : 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

住 所 : 〒160-004 東京都新宿区四谷 3-14-1

交 通 : 地下鉄丸ノ内線「四谷三丁目駅」2 番出口より徒歩 1 分

電 話 : 03-3356-2111

公式サイト : <https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/>

- ・チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00
- ・宿泊料金は、曜日やプランにより変動します。  
詳細は公式サイトでご確認ください。



#### 【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の 4 ブランドを展開し、現在 39 店舗 / 5,166 室を運営しています。(2022 年 9 月 20 日時点)

心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。

会社名 : 株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地 : 東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創 業 : 2001 年 6 月 1 日

代表者 : 代表取締役社長 下嶋一義

事業内容 : ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理  
ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L : <https://minacia.jp/>

#### 【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア マーケティング部 青木

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