

報道関係者各位

2021年12月23日 横浜東急REIホテル

満月の夜は、ちょっと豪華に、特別なひとときを  
「ENCORE ごちそうディナー ～満月からの贈り物～」

初回は2022年1月18日(火) 17:30～



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 山田 早苗)9階、ビストロチャイナ「アンコール」では、満月の夜にだけ提供する「ENCORE ごちそうディナー ～満月からの贈り物～」を企画。その初回を2022年1月18日(火)に販売いたします。

ロビーにあるホテルのシンボル、直径1.5mの巨大な月のオブジェは「月の引力のように人と人、様々なシーンを結びつける」という意味が込められています。そこで、“満月”の夜を迎える度に、当ホテルで特別なひとときをお過ごしいただけるよう、日頃のご愛顧に感謝を込めた特別価格にて、限定メニューをご用意いたしました。アンコール定番のおつまみ「タパス」をはじめ、柔らかく焼き上げた「国産牛のローストビーフ」などがコース仕立てで登場！お1人さままでのご利用はもちろん、ご友人同士やカップルで、月に一度のちょっと豪華なディナータイムを、ビストロチャイナ「アンコール」でお楽しみください。

## 「ENCORE ごちそうディナー ～満月からの贈り物～」概要【要予約】

場 所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)

開催日: 毎月満月の夜に開催 ※2022年は下記

1月18日(火)	7月14日(木)
2月17日(木)	8月12日(金)
3月18日(金)	9月10日(土)
4月17日(日)	10月10日(月)
5月16日(月)	11月8日(火)
6月14日(火)	12月8日(木)

ご利用回数に応じてプレゼントも！詳細は店頭で！！

時 間: 17:30～22:00(L.O.21:30)

料 金: 感謝価格 お1人さま 3,900円

内 容: 本日のタパス3種 / サラダ 又は スープ (どちらかお選びください) /  
国産牛のローストビーフ ジュドブフ 満月の塩と山葵を添えて /  
月に見立てたガーリックライス チーズ掛け / 温野菜



ビストロチャイナ「アンコール」シェフ  
鈴木 孝英 (すずき たかえ)

新潟県三条市出身

1997年 現 横浜ベイホテル東急に入社

2011年 下田東急ホテル 料理長 就任

2020年 横浜東急 REI ホテル

料理長 就任、現在に至る

甘味と酸味のアクセントを特徴とした  
“旨さ”を感じる料理を得意とする

※状況により営業時間等に変更がある場合がございます ※表示料金はサービス料10%・消費税10%が含まれております  
※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 ※写真はイメージです

◆横浜東急 REI ホテルでは、お客様の安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。 <https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/>

## 【お客さまのお問い合わせ先】

横浜東急 REI ホテル

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・佐竹

Phone: 045-682-2273

Fax: 045-682-2271