

感謝の気持ちを込めて多くの方に楽しんでいただける企画満載

ベストウェスタンレンブラントホテル東京町田 開業3周年

ベストウェスタンレンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田3-2-9 総支配人伊藤茂浩）では、ホテル開業3周年を迎える今春、感謝の気持ちを込めて多くの方々に楽しんでいただける企画を1年を通してご用意させていただきます。

■誕生祭

ホテル内レストランご利用金額に関わらず期間中ご利用毎に抽選会にご参加いただけます。

- <期間>4月27日（土）～5月6日（月）
- <場所>ホテル内全レストラン3店舗（パームツリー / 龍皇 / 中津川）
- <賞品>1等 アイロボット ロボット掃除機ルンバ
- 2等 ダイソン エアマルチブライアー
- 3等 ネスカフェ ゴールドブレンド バリスタ
- その他、ホテルレストランお食事券や、お菓子などはずれなしの抽選会を実施いたします。



■シャンパンで乾杯！モエ・エ・シャンドンフェア

ホテル3周年 × 新しい時代「令和」の幕開けを祝し、世界で最も愛されているシャンパン「モエ・エ・シャンドン」を気軽にお召し上がりいただけるようレストラン3店舗にてフェア同時開催させていただきます。

バブル世代の方には、あまりにも有名なモエ・エ・シャンドン。若い方にも広く多くの方に味わっていただく為にミニボトル「(通称)ミニモエ」に、ゴールデンミニフルートを直接ボトルに装着しボトルのまま味わうカジュアルスタイルが最近の支流。もちろん、ホテルならではのハイクオリティーなサービスでお楽しみいただくことも可能です。

1743年、クロード・モエによって創立されたモエ・エ・シャンドンは、270年以上の歴史を誇るシャンパーニュ地方のメゾンです。モエ・エ・シャンドンでは自社の畑を多く所有しており、そこで穫れた上質の葡萄と長年培ってきたワイン造りのノウハウ、近代的な設備を活かして、クオリティの高いシャンパンを造り続けています。

- <期間>4月27日（土）～5月31日（金）
- <場所>ホテル内全レストラン3店舗（パームツリー / 龍皇 / 中津川）
- <料金>グラス ￥1,200（税込￥1,296）
- ミニボトル（200ml） ￥2,000（税込￥2,160）
- ボトル（750ml） ￥8,000（税込￥8,640）



ご予約・お問い合わせ レストラン予約課
☎042-861-0212

■G.W. ファミリーバイキング

ホテル2階カフェダイニング「パームツリー」では、話題の伸びるポテトチーズ「アリゴ」や鉄板焼き、ディナータイムには、お寿司、お刺身、フォアグラも登場するバイキングを開催します。また、お子様向けの料理が揃うキッズコーナーや、お子様屋台もご用意しております。

<期間>4月27日(土)～5月6日(月)

<場所>ホテル内全レストラン3店舗(パームツリー/龍皇/中津川)

<詳細>ランチ | 11:30～15:00(最終入店14:00)

大人2,800円/65歳以上2,600円/就学生1,480円/未就学児500円

ディナー | 17:30～21:30(最終入店20:00)

大人3,500円/65歳以上3,300円/小学生1,650円/未就学児700円

<特典>大人1名様につき未就学児1名様無料 ※表示価格に消費税が加算されます。



ご予約・お問い合わせ カフェダイニング「パームツリー」
☎042-724-3125

■ホテル開業3周年記念特別コース「極」

変わらぬ味で定評をいただいております3階中国料理龍皇。30年間、足しげく通ってくださる常連のお客様も多数いらっしゃいます。

手間を惜しまずひと品ごとに手を加えた彩り鮮やかな前菜からはじまるコースは、龍皇に来たら必ずオーダーすると言われるほど人気の「大海老のチリソース」のほか、旬菜、肉料理など全7品。食後の締め濃厚なマンゴープリンには、他にはないフルーティーな味わいです。

<期間>4月1日(月)～5月31日(金)

<時間>11:30～15:00(L.O.14:30)/17:30～21:30(L.O.21:00)

<場所>3階中国料理「龍皇」/ロンファン

<内容>1. 龍皇特製広東チャーシューと黄金ホタテの冷菜

2. 稚鮑入り薬膳上湯蒸しスープ

3. 熱々点心三種盛合せ

4. 大海老のチリソース

5. 豚ヒレ肉と貝柱、アスパラの旬菜仕上げ

6. 豚挽き肉と高菜の炒飯

7. 濃厚なクリーミーなマンゴープリン

<料金>お一人様3,333円(税込3,599円)



ご予約・お問い合わせ 中国料理「龍皇」
☎042-724-3135

■ホテル3周年記念 × 新元号「令和」記念 会席コース・天ぷらコース 30%OFF

ホテル3階 天麩羅・しゃぶしゃぶ・会席「中津川」は、おかげさまで美酒美食を味わう大人が集う隠れ家的なレストランとして多くのお客様に愛されております。カウンターで熟練の技、揚げたての天麩羅の音と香りを五感で愉しみ、旬の食材に合わせたその時期ならではの美酒を提供させていただいております。

<期間>4月27日(土)～5月31日(金)

<時間>11:30～14:30(L.O.14:00) / 17:30～21:30(L.O.21:00)

<場所>3店舗 天麩羅・しゃぶしゃぶ・会席「中津川」

<詳細>

「会席コース」通常12,000円→8,400円(税込9,072円)

- ・前菜
- ・お椀
- ・お造り
- ・焼物
- ・蒸物
- ・強肴
- ・天麩羅
- ・食事
- ・水菓子

「天ぷらコース」通常12,000円→8,400円(税込9,072円)

- ・先付
- ・天ぷら 旬の魚介8点
旬の野菜6点
- ・酢の物
- ・食事
- ・水菓子



ご予約・お問い合わせ 天麩羅・しゃぶしゃぶ・会席「中津川」
☎042-724-3127

<このリリースに関するお問合せ先>

ベストウェスタンレンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝

東京都町田市原町田 3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567

Email : mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp