



## ドムドムハンバーガーの人気商品を ベストウェスタンレンブラントホテル東京町田で テイクアウト期間限定販売第二弾！

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 総支配人田川祐介）では、ドムドムフードサービスのご協力の基、コラボレーションバーガーのテイクアウト販売を始めます。長期化が予想される新型コロナウイルス感染拡大防止に伴いテイクアウトの需要が伸びる中、もっと気軽にホテルが誇る料理を気軽にお召し上がりいただきたいという思いからはじまりました企画の第二弾です。

2020年50周年を迎えた「ドムドムバーガー」は、町田発祥のハンバーガーショップ。1970年2月に東京都町田市のダイエー原町田店（当ホテル隣のダイエー）1階1号店がはじまりで町田との縁が深いドムドムバーガーのご協力をいただき3種類バーガーを販売致します。



### ガーリックシュリンプバーガー ¥900（税込）

エビを4本唐揚げにして、ガーリックオイルでマリネしポテトサラダをクッションに。特製カレーマヨネーズとハニーマスタードで濃厚に仕上げたハワイのソウルフードガーリックシュリンプを存分に堪能していただけるハワイアンバーガーです。



### 五重塔バーガー ¥1,200（税込）

その他の通り、安定の美味しさで定評のドムドムのパティとチーズを5枚ずつ交互に重ねた贅沢バーガー。通常鉄板で焼き上げるパティを今回は表面を炙り焼き目がついたらオープンで火を通すという二段階調理という技を使用しジューシーに仕上げたタワーバーガーです。ホテルシェフならではの旨みの強い濃厚トマトソースにピクルスの酸味を利かせたザ・ハンバーガーです。



手作り厚焼きたまごバーガー ¥450 (税込)

ドムドムバーガーのレシピを忠実に再現しふわふわ熱々の玉子焼きをホテル仕様の高級バンズではさみました。シンプルだけど卵の美味しさを味わえます。

いずれのハンバーガーもファストフードの魅力「手軽さ」を取り入れながらホテルシェフの技術を駆使し、ファストフードとしては高品質で手間を惜しまない本格的な味の高級感あるハンバーガーになっております。

各種バーガーにつきましては、基本的にはテイクアウト（ホテル駐車場でのお渡し可）での販売となりますが出前館及びUber Eatsでのデリバリーも承っております。

尚テイクアウトに関しまして提供までに調理時間を要します関係上、事前にお電話でお引き取り時間をご指定頂きますとスムーズにお渡しできます。

■期 間 | 2020年9月1日(火) 販売開始

■予 約 | 10:30 ~ 19:30

■商品お渡し時間 | 11:30 ~ 14:30/17:30 ~ 19:30

■商 品 | 手作り厚焼きたまごバーガー ¥400 (税込)

五重塔バーガー ¥1,200 (税込)

ガーリックシュリンプバーガー ¥800 (税込)

※事前のご注文でドライブイスルーによる受け取りも可。

■デリバリー | 出前館 <https://dema-e-can.com/shop/menu/3047087>

Uber Eats <https://is.gd/gO9W5u>

〈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](mailto:mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp)