

ヒルトン東京ベイ 地中海料理「アチェンド」

ボナペティ! アルザスグルメナイト

Bon appetit! Alsace Gourmet Nights

2014年11月14日(金)～11月24日(祝・月) 17:00～22:00
(ディナータイムのみ)

❖平日	大人 ¥5,000	小人(4～8歳) ¥2,200	小人(9～12歳) ¥3,300
❖土日祝	大人 ¥5,500	小人(4～8歳) ¥2,200	小人(9～12歳) ¥3,300

©AtoutFrance/PHOVOIR



PIERRE HERMÉ
PARIS
ピエール・エルメ・パリ



Welcome to Alsace

アルザスへようこそ

ドイツとスイスに国境を接し、フランス北東部に位置するアルザス地方。

カラフルな建物が特徴の街並みと、緑豊かな大自然が見事に調和した、おとぎ話のような景色が広がっています。

「ボナペティ!アルザス グルメ ナイト」では、いろいろな国の文化を取り入れながら、独特な歴史の中で生まれた、伝統的なアルザス料理の数々をご用意。前菜からデザートまで、お好きなものをお好きなだけ、ブッフスタイルでお楽しみください。



Lucky Draw

抽選のチャンス

期間中「アチェンド」でディナーブッフェをご利用されたお客様を対象に、抽選で素敵な賞品が当たります。

【賞品の一例】



セレクトリオスイート(2名1室)



アチェンド ディナー(1組2名)

Alsace Cuisine

本場のアルザス料理をどうぞ

アルザスにある4つ星ホテル「ル・パルク」の総支配人とオーナー・ペストリーシェフが来日し、アルザス出身のヒルトン東京ベイ総料理長フレディー・シュミッドとのコラボレーションにより、滋味豊かなアルザス料理の提供が可能となりました。

アルザスのレストランで必ず出ると言っても良いほどの人気メニュー「タルトフランベ」、代表的な郷土料理「シュークルート(サワークラウト)」など、本場の味をご賞味ください。



ル・パルクの2人とフレディー・シュミッド総料理長

Give it a Try

更にオススメ



※画像はイメージです。

期間中ディナーブッフェご利用の方にもれなく「ピエール・エルメ・パリ」特製マカロンをプレゼント。「ピエール・エルメ・パリ」オリジナルミニモンブランもご提供します。

期間中「アチェンド」・「フォレストガーデン」では、アルザスワインをご用意。是非この機会にお試しください。

- グラス ¥1,000～
- ボトル ¥5,500～



©AAA/Zvardon

ヒルトン東京ベイ
〒279-0031 千葉県浦安市舞浜1-8
hiltontokyobay.jp

ご予約・お問い合わせはレストラン部まで
Tel: 047-355-5000(代表)

※表示はすべて税込価格です。別途サービス料を頂戴します。