

【ホテルウィングプレミアム東京四谷】 開業3周年記念 第三弾 日本海の恵みを味わうディナービュッフェ『北陸金沢百万石うまい物語』を開催

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する、『BistroW 東京四谷』（東京都新宿区四谷3-14-1 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1F）では、2月2日（金）～5月27日（日）間の週末限定で、日本海の豊かな恵みをお楽しみいただけるディナービュッフェ「北陸金沢 百万石うまい物語」を開催いたします。



ホテルの開業3周年を記念し、1階のレストランBistro Wでは、週末ディナービュッフェをお楽しみいただけます。ご好評をいただいた「北海道フェア」と「九州・長崎フェア」に続き、第三弾はホテルウィングインターナショナルプレミアム金沢駅前の4月開業を祝し、北陸地方の味覚を味わえるディナービュッフェ「北陸金沢百万石うまい物語」を開催いたします。

金沢をはじめとする加賀地方の郷土料理「治部煮」や加賀野菜のサラダバー、北陸産ズワイ蟹など日本海の豊かな恵みをお楽しみいただけます。カツがのった濃厚な金沢カレーは、石川県オリジナル米品種「ひやくまん穀」でご提供。デザートには金沢伝統の「金粉入りソフトクリーム」で、プチ贅沢な気分をご堪能いただけます。

海の幸から山の幸まで、食材の宝庫と呼ばれる北陸地方の味覚をこの機会にぜひご賞味ください。

<フェア概要>

- フェア名 開業3周年記念 - 第三弾 - 「北陸金沢百万石うまい物語」ディナービュッフェ
- 提供期間 2018年2月2日(金)～5月27日(日)間の金・土・日・祝
※除外日：2月9日・3月4日・3月16日・3月17日・5月4日
- 提供時間 ディナータイム 17:00～21:30 (ラストオーダー 21:00) 120分制
- 価格 ・お食事のみ 大人 3,500円 小学生 2,500円
幼児(3歳以上) 1,000円
・フリードリンク 大人 1,500円
・ドリンクバー(ソフトドリンクのみ) 500円
- お問合せ 「Bistro W 東京四谷」 電話：03-5360-1078

■内 容 北陸の名物料理や食材を使用したお料理の数々

北陸産 ズワイ蟹/石川県産 甘海老のカッペリーニ/加賀治部煮/加賀野菜のサラダバー(季節の野菜)
金沢ひやくまん穀のお米と名物金沢カレー/対馬海流の真鯛の香草パン粉焼き/対馬海流の鮪串
金沢伝統の金粉入り ソフトクリーム/ホテル自慢 ローストビーフカッティングサービス
ホテル自慢 焼きたてのクロワッサンと天然酵母のパン ほか
(オプション料理) おひとり様200円 富山県名物 ブラックラーメン

アルコール 生ビール、ウイスキー、赤白ワイン(能登ワイン)
ドリンクバー オレンジジュース100%/グレープフルーツジュース100%
コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶/アセロラ/アセロラソーダ
リンゴジュース/メロンソーダ/ホワイトウォーター/コーヒー/紅茶
金沢の日本酒飲み放題 別途オプション料金 おひとり様 1,000円
・宗玄(純米酒) ・菊姫(純米酒) ・天狗舞(しぼりたて)

※価格はすべて、税・サ料込

【Bistro W 東京四谷 店舗概要】

“ちょっここ洒落たワインレストラン” 明るいインテリアで楽しいひと時を、リーズナブルに・・・



住所：東京都新宿区四谷3-14-1
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1階
交通：地下鉄丸の内線四谷三丁目駅 徒歩2分
電話：03-5360-1078 支配人：笠本
営業時間：モーニング7:00～10:00
ランチ 11:30～14:30
カフェ 14:30～17:00
ディナー 17:00～22:00
定休日：年中無休 席数：着席88名
URL：<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 鈴木菜那

TEL 03-3292-8888 / MAIL n.suzuki@hotelwing.co.jp

「Bistro W 東京四谷」支配人・笠本 TEL 03-5360-1078