

2024 年 3 月

チョークアートに囲まれた癒し空間で「世界の料理」を堪能するディナーbuffet

東京ベイ潮見プリンスホテル  
ゴールデンウィークは各国のバラエティ豊かな料理を心ゆくまで堪能  
世界旅行気分で楽しめるディナーbuffet

【期 間】2024 年 5 月 3 日(金・祝)～5 月 5 日(日・祝)

東京ベイ潮見プリンスホテル(所在地:東京都江東区潮見 2-8-16 総支配人:齋藤 悌二)は、レストラン「Restaurant & Bar TIDE TABLE Shiomi」にて、「世界を旅するbuffet」をテーマに「Golden Week World Dinner Buffet」を期間限定で開催いたします。

オードブルからスイーツまで世界各国おなじみの料理を揃え、ライブキッチンではじっくり時間をかけて焼きあげた「ローストビーフ」のカッティングサービスや、鮑のポワレ・殻付き帆立の浜焼き仕立てなどをbuffet形式で提供し、ご家族や大切な方と東京にしながら世界旅行気分でご飯をお楽しみいただけます。

今年のゴールデンウィークは東京ベイ潮見プリンスホテルで、思い出に残る特別なひと時をお過ごしください。



「Golden Week World Dinner Buffet」イメージ

## 世界を旅する「Golden Week World Dinner Buffet」概要

【期間】2024 年 5 月 3 日(金・祝)～5 月 5 日(日・祝)

【時間】5:30P.M.～11:00P.M. (L.O.10:00P.M.)

最終入店 8:30P.M. ※120 分制(90 分 L.O.)

【料金】1 名さま おとな ¥7,500/こども ¥3,300

【場所】レストラン Restaurant &amp; Bar TIDE TABLE Shiomi (1F)

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL: 03-6666-5218 (10:00A.M.～6:00P.M.)



◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
東京ベイ潮見プリンスホテル マーケティング/広報担当  
TEL:03-6666-5360 FAX:03-6666-5323

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## オードブル



- 生春巻き
- ガスパチョ
- シャルキュトリー盛り合わせ
- 冷製ジャーマンポテト
- カプレーゼ
- ハリッサであえたクスクスと豆のサラダ
- サバサンド

## ホットディッシュ



- フカヒレ入りあんかけラーメン
- BBQ スペアリブ
- トッポギ
- タンドリーチキン
- アルボンディガス
- ピッツア メランザーネ
- パスタステーション 2 種ソース  
(ポルチーニクリーム・ボロネーゼ)
- 焼売&蒸し餃子
- フィッシュ&チップス

## スペシャリテ

- 鮑のポワレ 香草バターソース
- 殻付き帆立の浜焼き仕立て
- ローストビーフ フライドポテト添え



## スイーツ

- ティラミス
- マカロン
- エッグタルト
- アップルパイ
- シュヴァルツベルダーキルシュトルテ
- チェー
- 杏仁豆腐



※ご予約の際は本ページの＜注意事項＞を必ずご確認ください。

※写真はイメージです。

※上記内容は、リリース時点の情報であり、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。