

2020年6月23日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

海の宝石が輝く極上の一杯が新登場

『北海道産いくら丼 標津産鮭節“華ふぶき”を添えて』販売

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 橋本 好美）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3階）にて、2020年7月1日（水）より「北海道産いくら丼 標津産鮭節“華ふぶき”を添えて」を販売します。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/65124/index.html>

本商品は、一度食べたら忘れられない“感動の一口”を追求し、レストランをご利用のお客さまに贅沢な『食』の時間をお過ごしいただきたく考案しました。“海の宝石”とも呼ばれる北海道産のいくらを惜しげもなくご飯の上に敷き詰め、食べた瞬間から顔がほころぶ口福をお届けします。添えられた標津産の鮭節“華ふぶき”をふりかけると、より一層深みが増す味の変化もお楽しみいただけます。一口、また一口と箸が止まらない極上丼を存分にご堪能ください。

※館内では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しています。



北海道産いくら丼 標津産鮭節“華ふぶき”を添えて
艶のある輝き、身の歯ごたえと透明感、弾ける食感が特徴の北海道産いくらご飯との相性抜群。一粒一粒に濃厚な旨みが凝縮されており、とろける味わいが口いっぱいに広がります。



北海道標津産鮭節 “華ふぶき”

常に手で火をはかりながら均等に節に熱が加わるよう調整する、手間のかかる手火山(てびやま)造りの鮭節。香りも味も格別に良いとされています。まずはシンプルにいくら丼をお召し上がりいただいた後、華ふぶきをふりかけ、更なる深い滋味をご堪能ください。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューを展開し、食のおもてなしを追求してまいります。

■販売概要

提供期間：2020年7月1日（水）～

提供時間：11:00～22:00（21:30 L.O.）

提供場所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3階（東京都千代田区永田町2-14-3）

販売価格：4,133円(5,000円)。

※カッコ内の料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の生産地が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■安心してご利用いただくための取り組み

- ・お席の間隔をあけてご案内しております。
- ・従業員はマスク・フェイスシールドなどを着用しています。
- ・飛沫防止シートを設置しております。
- ・お客さまへ手指の消毒をお願いしています。
- ・お客さまが直接手を触れる箇所を一日に数回消毒用アルコール等による拭き上げを実施しています。
- ・従業員の毎日の体調管理を徹底しています。
- ・従業員の手洗い、うがいを徹底しています。

※今後日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる可能性があります。また、ホテル全体での取り組み、お客さまへのお願い等を含む最新の情報は公式ホームページをご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64394/index.html>

■赤坂スクエアダイニングについて



ゆったりしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、優雅なひとときを演出。接待や会食、記念等様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：07:00～22:00（21:30 L.O.）

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング予約 10:00～19:00）

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆様）は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当：西條・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp