

2019年6月26日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

ご褒美ってこんなに楽しい。オトナ女子のとおきディナー 『女子会コース』販売

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、2019年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、赤坂スクエアダイニング（3F）にて、女性限定ディナー『女子会コース』を販売いたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/48383/index.html>

『女子会コース』は1ドリンクが付いたお得なディナーコースメニューです。追加1,500円でフリードリンクにも変更可能で、女性グループの気軽なお集まりにご好評をいただいております。今回は、「お酒と共に楽しめるお料理で楽しんでもらいたい」とシェフが考案したメニューをお届けいたします。

まずはスパークリングワインやビールで乾杯しながら「鱧とキュウリのフリッター 梅肉ソース」を。キュウリを夏の味覚“鱧”で巻き、ふわふわ・サクサクの洋風天婦羅に仕上げました。お好みでカレー塩、梅肉ソースをつけてお召し上がりください。

白ワインとの組み合わせが抜群なのは、美肴3種盛り合わせ「シーフードパテロブスター 全粒粉クラッカー／スペイン産ハモンセラーノと無花果／ガスパチョスープ」と、「魚介の白ワイン蒸し」。ふっくら蒸しがあがった真鯛と魚介の旨味が溶けだしたあっさりスープまでご堪能ください。

絶妙な火加減でロゼ色にローストした牛ロース肉にルッコラとパルメザンチーズを乗せた「牛リブロース肉のロースト イタリアンスタイル」と、「チーズプラトー バケット添え」

は赤ワインとのマリアーージュがおすすめ。6種類のチーズからお好きな3品を選べるのも嬉しい演出です。

トマトの酸味と桃の甘さが細い麺に絡み合う「トマトと桃の冷製カップペリーニ」でサッパリした後には、パティシエ特製のデザートを。プチサイズのマンゴープリン、チョコレートシュークリーム、マンゴータルトの甘い幸せが語らいの締めを飾ります。

気心知れたご友人との尽きない会話を楽しむ時間に。また、毎日頑張る自分へのご褒美ディナーにご利用ください。赤坂エクセルホテル東急は、女性に優しいホテルを目指し、今後も商品を展開してまいります。

■女子会コース概要

提供期間：2019年7月1日（月）～8月31日（土）

提供時間：17：00～22：00 ※要予約（前日の17時まで）

提供場所：赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」

料 金：1ドリンク付き：¥3,789(¥4,500) フリードリンク付き(150分制)：¥5,051(¥6,000)

※掲載料金にはサービス料・消費税が含まれます。

※食材の入荷状況等により、メニューおよび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。

※こちらのお料理の当日キャンセルは、料金の100%を頂戴しております。ご了承ください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

■メニュー

- ・鱧とキュウリのフリッター 梅肉ソース
- ・シーフードパテロブスター 全粒粉クラッカー
スペイン産ハモンセラノーと無花果／ガスパチョスープ
- ・魚介の白ワイン蒸し
- ・ローストビーフ イタリアンスタイル
- ・チーズプラトー バゲット添え（6品よりお好みの3品をチョイス）
- ・トマトと桃の冷製カップペリーニ
- ・パティシエ特製デザート 3種盛り合わせ ・コーヒー または 紅茶

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・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp