

2021年9月3日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

ブッフェコーナー1年半ぶりに営業再開
9月13日より『赤坂マルシェ 収穫祭』スタート
初日は開業記念日限定メニューも提供。

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 江口 光彦）では、2021年9月13日（月）より10月30日（土）までの祝日を除く月曜日から土曜日まで、3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にてディナーブッフェ『赤坂マルシェ 収穫祭』を開催いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/79538/index.html>

昨年3月よりブッフェの定期開催を休止しておりましたが、7月頃から再開を待ち望むお客さまからのお問い合わせを多くいただくようになってきたことから、開業記念日の9月13日からの再開を決定いたしました。再開にあたり不動の人気を誇るローストビーフのほか、料理長こだわり食材を用いた「いくら丼 SQUARE スタイル」や「牛フィレ肉とマッシュルームの鉄板焼きステーキ」など、マルシェのようなワクワク感を味わっていただけます。

また開業記念日に当たる初日には、一日限定のメニューをお召し上がりいただきたいと、長野県でのびのびと育てられた「信州黄金シャモ」の美味しさを十分に引き出すように弱火でじっくり煮込んだ黄金色のスープをテーブルサービスでお楽しみいただけます。合わせてホテルの外観を模したピンクと白のストライプが目を惹くロールケーキのカットサービスもご用意し、ブッフェの再開と共に、この時季ならではの味をお届けいたします。



感染症の対策としてbuffetコーナーに消毒液や使い捨てビニール手袋をご用意しており、お席を離れる際には小さなお子様も含めた皆さまに、マスクとビニール手袋のご着用をお願いしております。また、サーキュレーターによる送風・換気を行い、二酸化炭素濃度測定器による「密」の回避にも努めております。

赤坂エクセルホテル東急は今後も“食”でのおもてなしを追求し、時代のニーズを取り入れながら進化を続けて参ります。

■『赤坂 Marché 収穫祭』概要

提供期間：2021年9月13日（月）～10月30日（土）＊日曜日・祝日を除く

提供時間：17:00～21:00（L.O. 19:00／120分制・予約優先）

提供場所：「赤坂スクエアダイニング」（3階）

販売価格：大人¥6,500／グランエイジ（60歳以上）¥6,000／小学生¥2,500／幼児（4～6歳）¥1,500（サービス料・消費税込）

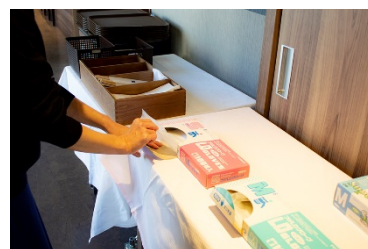
※食事制限のあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※今後の社会状況等により、営業内容に変更が生じる可能性があります。

■メニュー

《開業記念日限定メニュー》信州黄金シャモのスープ テーブルサービス、52th 開業記念日アニバーサリーケーキ《その他》ローストビーフ マスタード風味、牛フィレ肉とマッシュルームの鉄板焼きステーキ、本日のお魚のマリネ フレッシュハーブ風味、キノコのマリネ、栗のミルクレープ、紫いものモンブラン ほか計 約40品



○赤坂エクセルホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64031/index.html>

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

赤坂エクセルホテル東急

赤坂スクエアダイニング

(10:00～19:00)

TEL：03-3580-2331

本リリースに関するお問い合わせ

赤坂エクセルホテル東急

マーケティング担当：芹沢・酒井

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.serizawa@tokyuhotels.co.jp