

2022年6月23日

「発見！ふくしま」旬の福島食材をふんだんに使用した  
期間限定タイアップメニューを販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/90690/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区玉川1丁目二子玉川ライズ内 総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2022年7月1日（金）～31日（日）の期間、30階「The 30th Restaurant」、「The 30th Dining Bar」にて、二子玉川ライズ・ショッピングセンター（総支配人 田中 利行 たなか としゆき）開催による「夏のおいしいふくしまフェア」とのタイアップ企画商品を販売します。旬の福島食材をふんだんに使用したオリジナルコースとアラカルトメニューを期間限定で展開します。

「発見！ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見」いただけるよう、東京電力グループが取り組んでいる活動で、今回はその活動の1つとして、最盛期を迎える「桃」を中心とした福島県産品の販売促進イベントを実施。そこで当ホテルでは二子玉川ライズ全体の取組みとして参画し、少しでも生産者さまのお役に立てるようオリジナリティー溢れるメニュー内容で考案しました。

福島県では古くから親しまれている魚で、目が青く光っていることからその名がついた「メヒカリ」をコース料理の冷前菜と、アラカルト料理「メヒカリのリゾット」に取り入れました。見た目には反し、淡泊な白身とふんわりとした食感、また皮が柔らかく脂のりも良い特徴を活かしアレンジしました。



メヒカリのフリット サラダ仕立て



福島県産メヒカリとトマトのリゾット

コースメインディッシュでは福島和牛をローストし、甘辛く夏にピッタリな福島県産「南蛮もろみ」と香り豊かなトリュフ塩をアクセントにご用意します。サイドディッシュには福島県産のナスをローストし、福島米でアレンジした「ライスサラダ」をくるみ、パルメザンチーズをあしらひ仕上げました。

デザートには今が旬の福島県産のフレッシュな白桃を使用した「ピーチメルバ」をご用意。フランボワーズの酸味とバニラアイスの甘味、白桃のジューシー感が合わさり暑い夏でもさっぱりと召し上がれる一品に仕上げしております。



福島和牛のロースト  
茄子のオープン焼きと南蛮もろみのアクセント



福島県産白桃のピーチメルバ

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、タイアップ企画に積極的に取り組み魅力ある商品を展開してまいります。

※二子玉川ライズでのフェア開催期間は7月1日（金）～24日（日）となります。

## ■ 「タイアップメニュー」販売概要

■場所：30階 The 30th Restaurant

名称：Bon courage Fukushima

期間：2022年7月1日（金）～7月31日（日）

時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）

内容：ランチ：冷前菜／魚料理／肉料理／デザート／コーヒー

ディナー：アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／肉料理／デザート／小菓子／コーヒー

料金：お一人さま ランチ ¥6,500 ディナー ¥12,000

■場所：30階 The 30th Dining Bar

名称：メヒカリとフレッシュトマトのリゾート

期間：2022年7月1日（金）～7月31日（日）

時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）

料金：ランチセット（スープ・スモールサラダ・ミニデザート）お一人さま ¥2,500

ディナーアラカルト：お一人さま ¥1,900

※表示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。

■感染症拡大防止の取り組み

二子玉川エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/information/64384/index.html>

■The 30th Restaurant 概要

ランチ／11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー／17:00～21:00（L.O.19:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/index.html>

■The 30th Dining Bar 概要

朝食／7:00～10:00（L.O.9:30）ランチ／11:30～14:00（L.O.14:00）

ティー／14:00～17:00（L.O.16:00）ディナー／17:00～21:00（L.O.20:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：[j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp)