

2019年10月23日

日本料理と国産ワインのマリアージュを堪能できる一夜

地上100mで味わう「天空の美酒美食ディナー」

2019年11月22日（金）開催



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人：八木 進午〕では、2019年11月22日（金）に、日本料理「旬彩」（25階）にて、日本料理と国産ワインや日本酒をセットにしたディナーを開催いたします。（お一人さま15,000円/サービス料・消費税込み）

日本料理「旬彩」がこの晩秋にご提案するのは、“お酒を愉しむディナータイム”。料理はお酒が美味しくすすむよう、とろけるように脂がのった“のど黒の昆布〆”や、身が弾けるような“ずわい蟹のしゃぶしゃぶ”など、素材本来の旨味を最大限に味わっていただける「美食」に仕立てご用意いたします。「美食」を惹きたてる「美酒」は、日本料理「旬彩」の利き酒師とソムリエが料理に合わせて国産のお酒を中心にセレクト。純米大吟醸ならではの華やかな香りとシャンパンと同じ瓶詰二次発酵で心地よい刺激を生み出した“瀬祭スパークリング”や、その繊細さから和食との相性が注目される日本固有のブドウ品種・甲州を使った国産白ワイン“ARUGA BRANCA（アルガブランカ）”、日本の四季より桜や煎茶、胡椒や柚子などの植物を使ったジャパニーズクラフトジン“ROKU”などの6種のラインナップよりお好みの量をお飲みいただけます。日本料理の細やかな技が光った逸品とのマリアージュをご堪能ください。また、店内のどのお席からもご覧いただける新宿副都心の眺めが、さらに上質な時間を演出いたします。美しい夜景と美酒美食に酔いしれる、一夜だけの特別なひと時をお過ごしください。

今後も日本料理「旬彩」は、和のハーモニーを堪能していただけるイベントを実施してまいります。

#### 《天空の美酒美食ディナー 概要》

【日時】2019年11月22日（金）17:30～23:00（ドリンクL.O.22:00）

【店舗】日本料理「旬彩」東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】12,397円（15,000円）※ご予約制です。

【内容】特別会席 全8品+フリーフロー（美酒メニュー6種より料理に合わせてお選びいただけます。）

◆ご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131（日本料理「旬彩」直通）

#### ＜掲載に関するお問い合わせ先＞

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

金澤 ゆき子 ・ 石井 舞

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

### 【メニュー】

- <酒菜> あおり烏賊叩き このわたかけ 春菊と菊花の浸し 鮫肝酒浸し マンゴー  
チーズの奈良漬け くこの実 フォワグラ粕漬けとアボカド粕漬け  
車海老味噌漬け 白海老 三つ葉 雲丹和え 生海苔 山葵醤油 唐墨餅
- <造里> まぐろ漬け長芋焼き のど黒昆布と柚子和え かます焼き霜と分葱の煎り酒かけ
- <凌ぎ> 秋刀魚なめろうの手巻き寿司 笹打ち胡瓜 がり
- <焼物> 溶岩焼き ほっき貝 帆立 万願寺唐辛子 酢橘
- <進肴と揚物> 氷見饅頭の白子和え 松阪牛と松茸のカツレツ
- <煮物> ずわい蟹のしゃぶしゃぶ 蕪仕立て 山椒の香りで  
黄韭 花韭 長葱 芹
- <食事> 太刀魚の唐揚げと自家製ゆかりご飯 ふかひれ餃
- <デザート> カステラ大吟醸漬け 酒粕のムース 酒アイス 干し柿大吟醸浸し

### 【ドリンクメニュー】

- ・瀬祭スパークリング
  - ・旬彩おすすめ“ひやおろし”三種飲み比べ
  - ・ARUGA BRANCA 甲州
  - ・純米吟醸無ろ過生原酒
  - ・ボジョレーヌーヴォー
  - ・ジャパニーズクラフトジン“ROKU” 他
- \*ノンアルコールドリンクもご用意しております。



日本料理「旬彩」店内

- ※カッコ内の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。
- ※写真はイメージです。