

赤坂エクセルホテル東急 NEWS RELEASE**赤坂スクエアダイニング****ブッフェプラン 『スペインフェア』****2012年11月1日(木)～12月21日(金)**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人：水野博之）では、3階「赤坂スクエアダイニング」にて、季節ごとにテーマを変えてブッフェのフェアを行っております。

2012年11月1日（木）～12月21日（金）のテーマは「スペイン」です。これまで色々なフェアを開催してまいりましたが、お客様からのご要望が多い「スペイン」をテーマにしたフェアを、このたび初めて開催することとなりました。

パエリア、スパニッシュオムレツなどスペインで愛されている料理を赤坂スクエアダイニング風にアレンジしてご用意いたします。ディナータイムにはスペインを代表する生ハム「ハモンセラノ」も登場いたします。（シェフのパフォーマンス）オードブルはピンチョススタイルで。冷たい料理からスープ、温かい料理まですべてスペイン風になっております。

その他、定番人気メニューの「国産牛のローストビーフ」や「冷製ズワイ蟹」もご用意いたします。（蟹は土日祝日ランチタイム限定）

ディナータイム限定の鉄板焼コーナーには、今回はイベリコ豚、ナバハス（マテ貝）、鱈などが登場いたします。

土日祝日には、フライドチキン、ハンバーグなどお子様が好きなメニューを集めたコーナー「キッズコーナー」を設けておりますので、ご家族皆様でお楽しみいただけることでしょうか。お子様料金の設定もたいへんお得になっております。



11月1日（木）と12月1日（土）のディナータイムには『スペインをたのしむ会』というタイトルで、ディナーブッフェとともにスペインワイン、サングリア、シェリー酒などをフリードリンクでお愉しみいただけます。その日は(株)フレッシュジャパンよりワインのスペシャリストをお呼びして、ワインの説明や料理との相性などをお話していただく予定です。

また、スペイン人男性デュオによるギター、マンドウリア（マンドリンに似た弦楽器）の演奏と歌もお楽しみいただけます。この2日間はスペインの雰囲気たっぷりになることでしょうか。

『スペインフェア』 ～ 概要 ～

- 期間：2012年11月1日(木)～2012年12月21日(金)
 - 場所：赤坂エクセルホテル東急3階 「赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー」
 - 時間と料金
 - ◆ディナーbuffet (17:00～22:00 120分制)
 - 料金：大人 4,800円 (土日祝日は5,800円)
 - シニア (65歳以上) 4,300円 (土日祝日は5,300円)
 - ◆土日祝日ランチbuffet (11:30～13:00、13:30～15:00 2部制)
 - 料金：大人 3,300円
 - シニア (65歳以上) 3,000円
 - ★すべての時間帯 中学生 2,500円、小学生 1,500円、幼児 (4～6歳) 500円
- *料金はすべて税金・サービス料込み

《メニュー例》

【オードブル (ピンチョス)】

・ムール貝とツブ貝のガリシア風マリネ ・サルピコン・デ・マリスコス 他

【スープ】

・ガスパッチョ ・ゾバ・デ・アホ 他

【温かい料理】

・小海老とシャンピニオンのアヒージョ ・牛挽肉とナスのシェリー酒風味グラタン
・アルボンディガス (ミートボールのトマト煮込み) ・パエリア風炊き込みご飯
・サルスエラ (スペイン風ブイヤベース) ・タコとオリーブのトマトパスタ
・ツナとじゃが芋のスパニッシュオムレツ ・アサリとムール貝の白ワイン蒸し 他
〈パフォーマンス〉 国産牛のローストビーフ

【ディナーbuffet限定メニュー】

〈パフォーマンス〉 ハモンセラノ (スペインを代表する生ハム)

〈おたのしみ鉄板焼メニュー〉 ※下記3種からお好きなものを1品お選びいただけます。

- ①ナバハス (マテ貝) の香草バター焼
- ②イベリコ豚バラ肉のローズマリーロースト
- ③鱈のオレンジ風味ソテー アイオリソース

【ランチbuffet限定メニュー】

・冷製ズワイ蟹

【デザート】

・チュロス ・アーモンドプリン ・チョコレートファウンテン 他

ご予約・お問合せ：03-3580-2311 (ホテル代表)
「赤坂スクエアダイニング」まで

後援
スペイン大使館



協力
スペイン政府観光局



〃〃〃 掲載についてのお問い合わせ先 〃〃〃

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：高田、本間
電話：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588
E-mail：s.takada@tokyuhotels.co.jp m.honma@tokyuhotels.co.jp