

2018年1月11日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
人気メニュー「美食会席～北海道～」が今年も登場！



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕では、2018年1月10日（水）～2月28日（水）までの期間、日本料理「旬彩」にて、北海道の味覚を随所に織り込んだ夕食メニュー「美食会席～北海道～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理を提供するシリーズメニューです。2ヶ月毎にテーマを変え、趣向を凝らした料理をご用意しておりますが、その中でも特に今回のテーマ「北海道」はお客様からの評判も良く、人気メニューとして毎年販売しているものです。本年は希少部位である脂ののった“鮭かまとろ”の柚庵焼きや、雲子と呼ばれる鱈の白子をのせた「たらば蟹の雲子酢かけ」、きんきを丸ごと一尾酒蒸しにした「きんき酒蒸し」など、見た目にも食材にも味にもこだわった料理をお召し上がりいただけます。

また日本料理「旬彩」は渋谷駅直結のホテル、渋谷エクセルホテル東急の最上階に位置し、地上からの高さは約100メートルございます。天上から大きくとった窓からは、冬ならではの澄み切った空気が生み出す美しい夜景をご覧ください。目の高さに広がる都会の煌めきもまたひとつのご馳走となることでしょう。



ホール席



お席から見える夜景

《 概要 》

- 名称 : 美食会席 ～北海道～
- 販売期間 : 2018年1月10日(水)～2018年2月28日(水)
- 時間 : 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金 : 10,500円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 : 【前菜】 蕨 鮑浸し
いんかのめざめフロマージュ味噌かけ
練昆布巻き 数の子 蒔
帆立と蒸し雲丹 山葵ジュレ
【造里】 お造里三種盛り あしらい
【焼物】 鮪かまどろ柚庵焼き あしらい
【進肴】 たらば蟹の雲子酢かけ 黄人参 アスパラ ぶぶあられ
【揚物】 帆立磯辺揚げ
【煮物】 きんき酒蒸し 焼き豆腐 きのこ 白髪葱 雪見餡
【食事】 鮭ご飯
【香物】 二種盛り
【留椀】 赤だし汁
【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131



カウンター席



個室

本件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

須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: e.suda@tokyuhotels.co.jp