

2018年6月6日

夏の美味を盛り込んだ「初夏のミニ会席」を販売《1日10食限定》

2018年6月7日（木）～7月10日（火）



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6月7日（木）～7月10日（火）の期間、地上100メートルの日本料理「旬彩」（25階）にて気軽に召し上がっていただける新しいランチメニュー「初夏のミニ会席」を販売いたします。

日本料理「旬彩」では、季節感のあるお昼の献立を定期的にご提案しております。お客さまからのご要望もあり、夏の訪れを感じるこの時期においしい素材を生かした料理を少しずつお楽しみいただける会席をご提供いたします。

料理は盛り付けにもこだわり、2品ずつを合わせてご準備いたします。一の皿には先付けと造里を籠盛りに、二の皿には下焼きした鯖の身に、香りが強い蓼と合わせた味噌をのせて仕立てた“鯖蓼焼き”を、枝豆腐や玉蜀黍、ミニトマトなどの色味も鮮やかな天麩羅と一緒に盛り付けました。揚物は夏野菜の甘みを感じていただけるよう塩とすだちでお召し上がりください。食事は見た目も涼しい素麺を。今が旬で旨みを増した小鮎とともにのど越しもつるっと涼感を味わっていただけます。こちらの初夏の食材で彩った会席は1日10食のご用意となります。

日本料理「旬彩」は、新宿副都心の景色とともに満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 初夏のミニ会席

【期間】 2018年6月7日(木)～7月10日(火)

【時間】 11:30～15:00 (L.O.14:00)

※1日10食限定。なくなり次第、終了とさせていただきます。

【店舗】 日本料理「旬彩」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】 4,300円

*別途、個室のご用意もございます。

個室料(昼食利用) 6～8名 3,240円

9～16名 5,400円

(全てサービス料・消費税込み)

【メニュー】

<盛り合わせ>

- ・一の皿 先付け 焼き茄子 湯葉 晒し葱と茗荷の合い混ぜ 山葵醤油
造里 鰹と分葱のポン酢ジュレかけ
- ・二の皿 焼物 鱈蓼焼き あしらひ
揚物 夏野菜の天麩羅 一枝豆腐 玉蜀黍 ミニトマト 青味一

<蒸物> 雲丹と蓴菜の茶碗蒸し

<食事> 小鮎素麺 星胡瓜 星人参 茗荷 万葱 生姜

<水菓子> 本日のデザート

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131 (旬彩 直通)



「旬彩」入口



ホール席

<ご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

及川 敬洋 (おいかわ たかひろ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒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: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp