

2018年7月20日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

鹿児島県薩摩川内うなぎ使用  
**『西郷どん うなぎ重』販売**

140食限定販売

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 八木 進午）では、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて2018年7月20日（金）より、140食限定で鹿児島県薩摩川内うなぎを用いた「西郷どんうなぎ重」を販売します。



夏の土用の時期は暑さが厳しく夏バテをしやすい頃。そんな夏バテ対策としてお馴染みな“うなぎ”で夏を乗り切るスタミナをつけていただきたく、赤坂スクエアダイニングでは140食限定でうなぎ重をご用意しました。

全国でも有数のうなぎ生産県・鹿児島県から、県内1番のシラスウナギ摂取量を誇る川内川の清水で育ったうなぎを用いて、芯からしっかりと焼き上げます。皮はパリパリ、ふっくらとした身に、香ばしいタレと艶やかな照りが食欲を誘う逸品です。

鹿児島県は明治維新 150 周年。“うなぎ”は西郷隆盛の好物だったと言われ、数々のエピソードがある事から、この度販売するうなぎ重を「西郷どん うなぎ」と名付けました。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューを展開し、食の『おもてなし』を追求してまいります。

■『西郷どん うなぎ』（赤出汁・香の物付き）

販売日時：2018年7月20日（金）～140食限定 11:00～22:00（21:30 L.O.）

場 所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3階（東京都千代田区永田町 2-14-3）

料 金：3,500円（消費税・サービス料込み）

■「赤坂スクエアダイニング」について

赤坂見附の交差点を見渡す、buffetとレストラン、2つのコーナーからなり、ウッディーで落ち着いた雰囲気。お食事・喫茶・お酒など、様々なシーンでご利用になれ、お一人様から大人数まで対応できる柔軟性と機能性を兼ね備えます。



営業時間 [平日] 6:00～23:00（ラストオーダー22:30）

[土・日・祝日] 6:00～22:00（ラストオーダー21:30）

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング予約 10:00～20:00）

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ ご掲載についてのお問い合わせ先 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：西條・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp