

2018年10月23日

【渋谷エクセルホテル東急・渋谷東急 REI ホテル 合同企画】  
渋谷で徳島 SHOW！徳島の自然の恵みを織り込んだ料理フェアを開催  
2018年11月1日（木）～12月29日（土）



渋谷エクセルホテル東急・渋谷東急 REI ホテル〔東京都渋谷区 総支配人:八木 進午〕では2018年11月1日（木）より、日本料理「旬彩」、レストラン「ア ビエント」、レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）の3店舗にて「徳島料理フェア」と題し、徳島の彩り豊かな食材で作った特別メニューを販売いたします。

渋谷の街では、徳島の食や文化に触れることのできる徳島県主催のイベント「渋谷で徳島 SHOW」が開催されます。瀬戸内海、紀伊水道、太平洋の3つの海域に囲まれている一方で山地も多い徳島県。海の幸も山の幸も豊富な「阿波ふうど」の魅力を発信することを趣旨としたこのイベントと連動し、徳島の自然の恵みをふんだんに織り込んだ料理をご用意いたします。

日本料理「旬彩」では、全国トップクラスの漁獲量を誇る“はも”や徳島のブランド食材“すだち”などを「旬彩」ならではの調理法を用い、お酒にもよく合う料理に仕立てます。日本酒は「旬彩」の利き酒師・鈴木直人が徳島県の銘酒「鳴門鯛」の純米酒をセレクト。徳島が生み出した美味の調和をご堪能いただけます。

レストラン「ア ビエント」では、すだちの果皮を与え育てた、さっぱりした味わいの“すだちぶり”からコースが始まります。魚料理では、徳島で水揚げされた“鱈”の表面を香ばしく炙り焼きにし、“鳴門わかめ”と“しらす”のリゾットを添えた、魚介の旨みが詰まったひと皿をご用意いたします。

また、レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）では、甘みとコクをあわせ持つ“阿波尾鶏”のミートローフを、ホクホクとした食感を残した“なると金時”のピューレとともにお召し上がりいただけます。徳島の名産が織り成す味わい深いハーモニーをお楽しみください。

ランチ・ディナーともに徳島食材の魅力を存分に味わえる「徳島料理フェア」、渋谷にぜひお出掛けください。

《徳島料理フェア 概要》

渋谷エクセルホテル東急

日本料理「旬彩」

【期間】 2018年11月1日(木)～12月29日(土)

【時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～23:00 (会席 L.O.21:00 御膳・一品 L.O.22:30)

【料金・メニュー】

◇ランチ / 彩(いろどり)会席 5,000円

- <先付け> 鳴門わかめ あおり烏賊 青菜浸し
- <造り> 本日のお造り 芽物一式
- <焼物> 鱈柚子風味焼き あしらい
- <煮物> はもすき鍋 玉葱 椎茸 水菜 長葱  
しめじ茸 豆腐 酢橘 柚子
- <食事> 酢橘蕎麦 <デザート> 本日のデザート

◇ディナー / 美食会席～徳島～ 10,500円

- <前菜> 鳴門わかめ あおり烏賊 青菜  
あおさのジュレ 酢橘蕎麦 蛸
- <造り> 本日のお造り 芽物一式
- <小茶碗> 雲丹 カリフラワー玉蒸し
- <焼物> 鱈柚子風味焼き あしらい
- <進肴> 阿波尾鶏の炙り ほうれん草 柚子胡椒味噌
- <煮物> はも 玉葱 焼き豆腐 青味 振り柚子
- <食事> 鯛飯 <デザート> 本日のデザート



「旬彩」店内

レストラン「アビエント」

【期間】 2018年11月1日(木)～11月30日(金)

【時間】 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～23:00 (コース L.O.21:30 アラカルト L.O.22:30)

【料金・メニュー】

◇ディナー / Bonheur～至福の晚餐～(全5品) 13,000円

- <前菜> すだちぶりのカルパッチョをすだちのヴィネグレットで  
柚子のコンフィチュールをアクセントにして
- <温前菜> 松茸とふしめん 茸のロワイヤル コンソメを注いで
- <魚料理> 鱈の炙り焼き 鳴門わかめとしらすのリゾット  
濃厚な魚のジュをソースにして
- <肉料理> 阿波牛のグリエとフォワグラのポワレ 赤ワインソース  
徳島県産根菜のラタトゥイユを添えて
- <デザート> パティシエによるデザート <ミニャルディーズ(小菓子)>
- <食後のお飲みもの> コーヒー・紅茶・ハーブティーより



「アビエント」店内

\* 「Bonheur～至福の晚餐～」の<前菜>と<魚料理>はランチでもお楽しみいただけます。

<肉料理>はランチのみの特別メニューをご提供いたします。

◇プリフィックスランチ / Déjeuner B・C

Déjeuner B - 前菜・魚料理または肉料理・デザート(全3品) 3,200円

Déjeuner C - 前菜・魚料理・肉料理・デザート(全4品) 4,800円

- <肉料理> 御膳味噌で漬けた阿波とん豚のロティ  
焦がしバターの香り 徳島県産根菜のラタトゥイユを添えて

## 渋谷東急 REI ホテル

### レストラン「HUSH HUSH」

【期間】 2018年11月1日(木)～11月30日(金)

【時間】 ランチ 11:30～14:30 / 土曜・日曜・祝日 ～15:00

ディナー 17:30～23:00 (L.O. 22:30) / 日曜・祝日 ～22:00 (L.O. 21:30)

### 【料金・メニュー】

#### ◇ランチコース 3,200円

<前菜> 阿波牛のパストラミとベビーリーフサラダ

<魚料理> 太刀魚と椎茸のルーレ グリユールチーズグラチネ  
ノイリー酒風味のソースで

または

<肉料理> 阿波尾鶏のミートローフ仕立て オレガノ風味  
なると金時のピューレとジュー・ド・ヴォライユ

<デザート> ミルフィーユケーキと柚子ジャムソース

\*魚料理と肉料理はそれぞれ、ランチセット(1,640円)とディナー(単品2,000円～)でもお楽しみいただけます。



「HUSH HUSH」店内

※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。

### ◆日本料理「旬彩」・レストラン「アビエント」

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

### ◆レストラン「HUSH HUSH」

東京都渋谷区渋谷1-24-10 渋谷東急 REI ホテル 地下1階

### ◆お客さまのご予約・お問い合わせ先

03-5457-0131(旬彩 直通)

03-5457-0132(アビエント 直通)

03-3498-0173(HUSH HUSH 直通)

### ■「渋谷で徳島 SHOW」概要

主催：徳島県 協力：東急グループ

実施期間：2018年11月1日(木)～

徳島県が誇る豊かな食「阿波ふうど」を中心にプロモーション展開を実施。「徳島料理フェア」のほかには、東急百貨店(東横店)で自然の恵みや名産品がたっぷりの「徳島物産展」を、渋谷マークシティでは踊り子たちが盛大に練り歩く「渋谷 de 阿波おどり」など、渋谷で徳島の味や文化を楽しむことができます。



【渋谷で徳島 SHOW】

### <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