

2018年10月25日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

明治維新 150 年記念
『おいしいダイニング 鹿児島』 開催

2018年11月1日(木)～12月30日(日)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて、ディナーbuffet「おいしいダイニング 鹿児島」を2018年11月1日（木）～12月30日（日）の期間、開催します。



明治維新から150年。赤坂スクエアダイニングでは鹿児島県の「食」で記念すべきこの年を応援します。

今回で2回目となる本フェアでも、シェフが現地を訪問し自ら食材を選びました。きめ細やかなやわらかい肉質とバランスのよい霜降りが自慢の“鹿児島黒牛”のローストや、鹿児島の郷土料理には欠かせない“きびなご”の黒酢マリネ、鹿児島の新たなる黒として注目を集めている“黒さつま鶏”を用いたラーメンなど、『わっぜうまか！（すごく美味しい！）』な鹿児島の味をぎっしり詰めこんだ内容となっています。

お勧めドリンクには、鹿児島薩摩クラフトビール（黄・赤・黒）や焼酎飲み比べセットをご用意。透き通った若緑色とさわやかな香りが特徴の“知覧茶”を用いたカクテルはノンアルコールでもご提供可能です。鹿児島県の魅力や歴史に思いを馳せながら、お料理とあわせてご堪能ください。

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。

■「おいしいダイニング 鹿児島」概要

提供期間：2018年11月1日（木）～12月30日（日）

※12月21日（金）～12月25日（火）は除く。

提供時間：17:00～22:00（120分制）＊要予約 ＊混雑時は2部制

料 金：大人 6,000円 グランエイジ(60歳以上) 5,500円 小学生 2,200円
幼児(4～6歳) 1,200円 （消費税・サービス料込み／3歳以下無料）

■メニュー例

- ・鹿児島黒牛ロースト 屋久島醤油と坊津の華（釜だき天然塩）
- ・鹿児島米（あきはなみ）を使った握り寿司
- ・カンパチの漬け丼 又は お茶漬け
- ・キビナゴのはちみつ黒酢マリネ
- ・沖永良部島のソデイカのカルパッチョ “Jiyona” ソース
- ・月揚庵のさつまあげ
- ・薩摩川内うなぎの茶碗蒸し
- ・黒さつま鶏の鶏飯風ラーメン
- ・利き芋（さつま芋）と生ハム
- ・安納芋のクリームスープ
- ・鹿児島近海白身魚の白ワイン蒸し 桜島小みかん風味
- ・錦江湾のヒメアマエビと青パパイヤのかき揚げ
- ・黒豚と青パパイヤのしゃぶしゃぶ
- ・かるかんロールケーキ

ほか計約40種

- ・鹿児島県産以外の原材料を使用したメニューもございます。
- ・食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・写真はイメージです



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・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp