

2019年4月25日

九州の地酒とともに愉しむ「美食会席 ～九州～」を販売  
2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）の期間、日本料理「旬彩」（25階）にてディナータイムに「美食会席 ～九州～」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ご用意する会席です。この初夏は、「九州」の温暖な気候が育んだ豊富な食材を「旬彩」ならではの味わいに仕立てます。福岡の“くえ”や長崎の“唐墨”、鹿児島“黒豚”など、素材の旨みはそのままに、よりお酒との相性を愉しめる逸品をご用意いたします。

会席は、出汁の効いた冷たいトマトのすり流しと、やさしい甘さの“がざみ”（わたり蟹）と香り高い唐墨の飯蒸しから。お酒が美味しくすすむよう計算された先付けと温物に続き、お酒を存分に楽しむ逸品として、九州で獲れる海藻“かじめ”の冷たいジュレを絡めた車海老と水前寺菜の冷やし煮物に、関鯨をかぼすの酸味が惹きたてる酒肴（しゅさい）の盛り合わせを。佐賀の地酒・七田や、大分の安心院スパークリングワインなど、九州より集めたお好みのお酒とともにご堪能ください。そのほか、脂がのった“くえ”は濃厚な蜜芋とあわせて焼き上げ、やわらかく甘みのある“黒豚”は山椒の辛味とお酒にあう炊き合わせに。♫のお食事には高菜と明太子のあごだし茶漬けをご用意した、お酒が好きな方へおすすめのラインナップとなっております。

日本料理「旬彩」は、渋谷駅直結ながら落ち着いた空間に、大切な会食にもご活用いただける個室をご用意しております。今後も高層階に広がる美しい夜景とともに、産地の旬の食材を彩り美しく仕立てた料理を提供してまいります。

《 美食会席 ～九州～ 概要》

【期間】 2019年5月1日（水・祝）～6月30日（日）

【時間】 17：30～23：00（会席 L.O. 21：00 / 御膳 L.O. 22：00）

【店舗】 日本料理「旬彩」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 9,260 円（11,000 円）

\*別途、個室のご用意もございます。

個室料（夕食利用） 6～8 名 5,556 円（6,000 円） / 9～16 名 8,334 円（9,000 円）

【メニュー】 <先付け> トマトのすり流し ズッキーニ 玉子豆腐

<温物> がざみと煎り唐墨の飯蒸し

<造里と酒肴盛り>

車海老 水前寺菜 床節 ヤングコーン かじめのジュレ

関鯨と湯葉 胡麻醤油のサラダ仕立て

かぼす 茗荷 玉葱 ブロッコリースプラウト

本日のお造里三種盛り 芽物一式

<焼物> くえ安納焼き

<煮物> 黒豚の山椒煮 赤茄子瑠璃煮 青菜

<食事> 高菜と明太子のあごだし茶漬け

<デザート> 本日のデザート

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

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



店内



個室

<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

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp