

赤坂エクセルホテル東急 NEWS RELEASE**赤坂スクエアダイニング****ウィンターbuffet 『いしかわ百万石物語』****2013年1月7日(月)～2月28日(木)**

赤坂エクセルホテル東急(東京都千代田区、総支配人:水野博之)では、3階「赤坂スクエアダイニング」にて、季節ごとにテーマを変えてbuffetのフェアを行っております。

2013年1月7日(月)～2月28日(木)のフェアのテーマは「石川県」です。旬の寒ブリの他、甘海老、加賀野菜など石川県の食材をふんだんに使用し、「赤坂スクエアダイニング」風アレンジしてご用意いたします。

また、当店のbuffetの特徴のひとつであるディナー限定「おたのしみ鉄板焼き」(3つのメニューからお好みのものを1品チョイス)も、能登産寒ブリを「いしる(漁醬)」を使ったソースで仕上げたり、「のとてまり(大きな椎茸)」、加賀野菜など、石川の食材にこだわったメニューで展開いたします。

その他、定番人気メニューの「国産牛のローストビーフ」や、デザートには「チョコレートファウンテン」もございます。

土日祝日には、「ミニハンバーグ」や「ミニたいやき」などお子様向けのメニューを集めたコーナー「キッズコーナー」を設けておりますので、ご家族皆様でお楽しみいただけることでしょう。お子様料金の設定もたいへんお得になっております。

また同期間、同じく石川県の食材を使用したアラカルト料理を4種類ご用意いたします。buffetと併せてご案内いたします。ご利用のシーンにあわせてお選び下さい。

**◆◆ ウィンターbuffet 『いしかわ百万石物語』 概要 ◆◆**

- 期間: 2013年1月7日(月)～2月28日(木)
 - 場所: 赤坂エクセルホテル東急3階 「赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー」
 - 時間と料金
 - ・毎日 ディナーbuffet (17:00～22:00 120分制)
料金: 大人 5,000円、シニア(65歳以上) 4,500円
 - ・土日祝日ランチbuffet (11:30～13:00、13:30～15:00 2部制)
料金: 大人 3,500円、シニア(65歳以上) 3,000円
 - ・上記すべての時間帯 中学生 2,500円、小学生 1,500円、幼児(4～6歳) 500円
- *料金はすべて税金・サービス料込み

《メニュー例》

【オードブル、サラダ】

- ・甘海老の赤ワインヴィネガーマリネ
- ・金沢太ねぎと鴨のローストマリネ
- ・五郎島金時とりんごのヨーグルトサラダ
- ・蕪のいしる風味ピクルス 他

【スープ】

- ・石川県産ズワイ蟹の味噌汁
- ・加賀蓮根のあんかけ汁

【温かい料理】

- ・寒ブリ大根
- ・加賀蓮根と牛アキレス腱の熟成金沢味噌煮込み
- ・のどぐろと鱈の子のサフラントマトスープ煮
- ・イカいしるカルボナーラ
- ・金沢カレー 他

〈パフォーマンス〉 国産牛のローストビーフ

【ディナーbuffet限定メニュー】

〈おたのしみ鉄板焼メニュー〉 ※下記3種からお好きなものを1品お選びいただけます。

- ①能登産 寒ブリ いしるバターソース
- ②のとてまり（大きな椎茸）のガーリックステーキ
- ③鱈のソテー 加賀野菜ボロネーズソース

【ランチbuffet限定メニュー】

- ・冷製ズワイ蟹（*こちらは石川県産ではありません。）

【デザート】

- ・チョコレートファウンテン
- ・シナモン風味のさつまいもタルト 他

※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。

◆◆ アラカルト『百万石 Selection』 概要 ◆◆

- 期間：2013年1月7日(月)～2月28日(木)
- 場所：赤坂エクセルホテル東急3階 「赤坂スクエアダイニング・サロンコーナー」
- 時間：11:00～22:00
- メニュー
 - ①鰯照焼き膳 ズワイ蟹の味噌汁付き 2,200円
 - ②鰯タルタル丼 ズワイ蟹の味噌汁付き 2,000円
 - ③甘海老グリーンカレー 甘海老のビスク付き 2,000円
 - ④加賀野菜ボロネーゼ 甘海老のビスク付き 2,000円

*料金はすべて税金・サービス料込み

ご予約・お問合せ：03-3580-2311（ホテル代表）
「赤坂スクエアダイニング」まで

— 協力 —
石川県



ご掲載についてのお問い合わせ先
株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：高田
電話：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588
E-mail：s.takada@tokyuhotels.co.jp