

2013年7月16日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
一日限りの『花火会席』～神宮外苑花火大会に向けて～  
2013年8月17日(土) 限定



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:末吉孝弘(すえよし たかひろ)〕では、日本料理「旬彩」にて、2013年8月17日(土)に開催される「神宮外苑花火大会」に向けて、当日限定メニュー『花火会席』の予約の受注をはじめました。

「旬彩」は新宿副都心の高層ビル群や神宮の杜を臨む地上 100 メートルの高さに位置しており、神宮外苑の花火を席からご覧いただくことができます。料理内容は、高級と謳われる食材をふんだんに盛り込んだ夏の極みの会席に、デザートには和菓子の老舗「銀座 立田野」が東急百貨店オリジナル『渋谷のしっぽ』(※下記参照)の絵柄を盛り込んだ、この時期限定“花火バージョン”の「練り切り」をご用意いたします。

今年は、夜空に舞い上がる花火をゆっくりお食事を召し上がりながらご覧いただくという、いわば特等席での花火鑑賞はいかがでしょうか。

《概要》

- 日時 : 2013年8月17日(土) 17:00～23:00(L.O.21:00)
- 店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
- 料金 : 13,000円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 : 【先付け】 鱧皮胡麻酢和え、打ち胡瓜、若布、錦糸玉子  
 【前菜】 姫さざえチーズ焼き、冷やしとろろ、蓴菜、星おくら、白瓜小袖寿司、小茄子田楽、車海老黄身焼き  
 【吸物】 焼き鮎、鮑茸、つる菜、卸し胡瓜、絞り生姜  
 【造り】 鮪引き造り、鮑、鯛、平政、棲一式  
 【焼物】 鰯若狭焼き、粉糖墨掛け、丸十蜜煮、はじかみ  
 【煮物】 金目鯛煮つけ、篠牛蒡、針生姜、木の芽  
 【揚物】 伊勢海老東寺揚げ、アスパラ、小茗荷、抹茶塩  
 【酢の物】 和牛冷しゃぶ仕立て、フルーツマト、椎茸、錦糸瓜、胡麻ドレッシング  
 【食事】 雲丹焼きおにぎり茶漬け、三つ葉、ぶぶあられ、山葵  
 【デザート】 メロン、和菓子(「銀座 立田野」渋谷のしっぽ練り切り)
- 予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131



会席イメージ



渋谷のしっぽ

### 【渋谷エクセルホテル東急 概要】

JR ほか各線「渋谷駅」直結。

2000年4月開業、客室数408室、レストラン3ヶ所、宴会場5ヶ所。

「SHIBUYA Oasis & Entertainment(渋谷オアシス&エンターテインメント)」を基本コンセプトとし、エンターテインメントシティ・渋谷の街の雰囲気を感じられる場所であると同時に、館内に一步足を踏み入ると、安らぎと落ち着きのある空間・サービスをご提供できるよう努めております。

### 【日本料理「旬彩」 店舗紹介】

場所: 渋谷エクセルホテル東急 25階 (96席)

営業時間: 7:00~10:00、11:30~15:00、17:30~23:00

電話番号: 03-5457-0131 (直通)

特徴: 昼食はお弁当・会席を、夕食は会席を中心に提供する日本料理店。

和食ならではの「走り」の食材をふんだんに使った料理を地上100mからの景色とともに楽しむことができます。



ホテル 外観



日本料理「旬彩」 個室

#### 本件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

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp