

2014 年 4 月 11 日

日本料理「旬彩」リニューアル後 初イベント
『日本のワインを嗜むタベ ～あじむの丘より～』
2014 年 4 月 28 日(月) 開催



渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人:市原英明]では、2014 年 4 月 28 日(月)19 時より、日本料理「旬彩」にて『日本のワインを嗜むタベ～あじむの丘より～』を開催いたします。

「旬彩」は本年 3 月 19 日、リニューアルオープンいたしました。これを機に、和食と相性のよい日本のワインを、北は北海道から南は九州まで各地のワイナリーから合わせて約 200 種類揃えております。そこで皆様に日本のワインの美味しさと、日本料理とのマリアージュをお楽しみいただきたく、ワイナリーから専門の方をお招きし、参加人数限定のワイン会を年に数回、不定期に開催することいたしました。

料理は「旬彩」調理長・齋藤渉が、ワインとのマリアージュを意識した逸品をご用意いたします。齋藤は全国のワイン醸造家やワイナリーの方々から食中酒であるワインの勉強をさせていただき、日本で出来た素晴らしいワインを皆様にお伝えしたい、という熱い思いをもって日々臨んでおります。また、このようなイベントを年に数回開催することによって、より多くの方に日本のワインを知っていただけるきっかけとなるのではないかと「旬彩」スタッフも心を一つにして臨んで参ります。

今回、1 回目にご協力いただくワイナリーは大分県宇佐市の安心院(あじむ)葡萄酒工房。「あじむの丘農園」で採れたぶどうで作るワインをご紹介します。お招きするのは醸造管理士の古屋浩二氏です。お客様には、専門家ならではの逸話や解説を聞きながらワインと食事をお召し上がりいただきます。

会場は、一面の窓から美しい夜景が見える窓側エリアとなります。日本料理とワインの香りと味わいを地上 100 メートルの眺望とともにご堪能ください。



お造りイメージ



安心院葡萄酒工房 古屋浩二氏



調理長・齋藤 渉

《概要》

■日時 : 2014年4月28日(月) 18:30 受付開始 19:00 スタート

■会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」 半個室「宮下」

■料金 : お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)

■献立(予定) :

1、うちわ海老 ホワイト・グリーンアスパラ 烏賊赤柚子胡椒 デコポンエスプーマ 鯛明太子焼き

1、青葉盛り 鱸のお造り あしらい色々 レモン塩

1、にべ蓮根奉書焼き 一輪玉葱焦がしワイン醤油 曇鰯 マジックレッド デトロイト

1、花ズッキーニ天草大王鶏包み タルタルハーブ フルーツとまとチーズ

1、あか牛の炙りワンスプーン鮭仕立て バルサミコソース セルフィーユ

1、ファーストデザート

1、グランドデザート 炎のフレミングデザート

■ワイン : スパークリング、白、赤、デザートワイン 計9種類

■予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131

※予約制 24名様まで

【日本料理「旬彩」概要】

渋谷エクセルホテル東急25階にある日本料理店。地上100メートルの眺望を楽しめる。

昼食は御膳・会席を、夕食は会席を中心に提供。

2014年3月19日、リニューアルオープン。これを機に日本のワインを約200種類揃える。

●座席数 : 86席(個室含む)

●朝食 : 7:00~10:30 和朝食 2,571円

●昼食 : 11:30~15:00 海のあられ鮭御膳 2,880円、 茜御膳 3,600円、日本美食紀行 ひる会席 4,937円、他

●夕食 : 17:30~23:00 潮騒御膳 6,172円、 阿蘇のあか牛溶岩石御膳 7,200円~、 雅会席 8,229円、

日本美食紀行 よる会席 10,285円、 匠会席 13,371円、他

※表示料金はすべてサービス料、消費税込み

●電話番号 : 03-5457-0131 (直通)

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