

2014年6月19日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
北海道の美味を存分に味わう会席 『日本美食紀行 ～北海道～』
2014年7月1日(火)より販売スタート

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〕は、日本料理「旬彩」にて2014年7月1日(火)～8月31日(日)の期間、北海道の食材を使った料理や郷土料理を織り込んだ会席『日本美食紀行～北海道～』を販売いたします。『日本美食紀行』は日本各地の美味をテーマに調理長・齋藤 渉の目利きで選んだ食材を、素材の味を活かした料理に仕立てる会席です。「旬彩」がリニューアルオープンした本年3月19日にスタートしたシリーズで、これまで「九州」、「紀州・東海」と展開し、今回の「北海道」は第3弾となります。

献立には雲丹、毛蟹、鮓(ほっけ)、つぶ貝、ししゃも、蛸、白いとうもろこし「ピュアホワイト」など北海道産の食材を使用した料理や、時鮭を使った三平汁、鯨(にしん)の旨煮など北海道の郷土料理をご用意いたします。

また、「旬彩」は日本のワインを約200種類揃えており、日本料理とのマリアージュを提案しておりますが、この期間は北海道で採れたぶどうで作るワインを特におすすめていたします。ラインナップとしては「グランポレール 北海道余市ピノ・ノワール」や「ふらのワイン」等をご用意しております。

地上100メートルからの煌めく夜景とともに、北海道の美味とワインとのマリアージュをこの機会にぜひお楽しみ下さい。



「旬彩」調理長 齋藤 渉



『日本美食紀行 よる会席～北海道～』より

《 概要 》

- 名称 : 『日本美食紀行 よる会席～北海道～』
- 販売期間 : 2014年7月1日(火)～8月31日(日)
- 時間 : 17:30～23:00 (ラストオーダー 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 : 10,285円 (サービス料、消費税込み)

- 献立：【前菜】 ほや塩辛 つぶ貝有馬煮 ししゃも温燻 北海蛸マリネ漬け まりも里芋
 【吸い物】 時鮭三平汁 大根 人参 豆腐 蒟蒻 牛蒡 三つ葉
 【造里】 お造里盛り
 【焼物】 じゃが芋釜焼き 縞海老 大球 もろこし えんどう豆 小豆 枝豆
 【煮物】 雲丹掛け冷やし茄子 身欠き鯨旨煮 昆布敷き
 【油物】 鮭カマンベール包み揚げ 紅葉卸し 万葱 美味出し汁
 【食事】 ピュアホワイト御飯 【香物】 札幌大球松前漬け 【留椀】 毛蟹具足汁
 【水菓子】 夕張メロン

※上記より抜粋した献立で『日本美食紀行 ひる会席～北海道～』も販売いたします。（4,937円）

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131



「旬彩」エントランス



「旬彩」店内



渋谷エクセルホテル東急 外観

【日本料理「旬彩」店舗紹介】

渋谷エクセルホテル東急25階の日本料理店。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：106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、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