

2015年1月20日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
西洋野菜の数々が春を予感させる会席『日本美食紀行』
2015年1月16日(金)～2月28日(土)

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2015年1月16日(金)～2月28日(土)の期間、珍しい西洋野菜をふんだんに織り込んだ会席『日本美食紀行～西洋野菜とともに～』を販売いたします。『日本美食紀行』は季節毎にテーマを決め、調理長・齋藤の目利きで選んだ食材を、素材の味を活かした料理に仕上げる会席です。今回は、佐倉藩(現千葉県)出身の農学者・津田 仙氏が日本に西洋野菜を持ち込んで約150年になるという話にヒントを得た齋藤が西洋野菜に目をつけたところからテーマが決まってまいりました。

150年前とは比較にならないほど種類が豊富になった西洋野菜。珍しい野菜の数々は魚、海老、蟹などの美味しさを引き立てる役割も担っています。また鰹だしのきいた吸物や煮物とも相性がよく、器の蓋をあけた瞬間、目に飛び込んでくる西洋野菜は、味わい深い上に、目にも楽しい料理に仕立てられています。吸物のメインは鶏肉と海老ですが、それとともに“黒人参”、“ロマネスコカリフラワー”、滋養強壮によいと言われる“アピオス”などが存在感を発揮しています。食事として出される「蟹ちらし」には“バターナッツ南瓜”、“ラディッシュ”、“マジックレッド”、“ブロッコリースプラウト”などが使われています。すべての料理において野菜をたくさん食べたという満足感が得られる内容ですので、野菜不足が気になる現代人にとって嬉しく思える会席となっております。ただ「野菜中心」というわけではありませんし、前菜で提供する“デトロイト”と蟹みその和えものや、焼き物(朴葉焼き)で「あか牛」の下に敷く「金山寺味噌」には“万願寺唐辛子”をすりおろしたものが入り、まろやかな甘みの中にピリッとした風味が入ることでお酒のおつまみにもぴったりの逸品に仕立てられているものもあります。

『日本美食紀行～西洋野菜とともに～』は、メニューをみただけでは日本料理とは思えない奇抜な内容にもとれますが、実際は本格的な日本料理です。西洋野菜は見た目にも華やかな上、野菜の新鮮さを生かした調理法で歯ごたえもしっかりあり、間もなく訪れる春を予感させる料理となりました。もともと和食が好きな方にも野菜が好きな方にもきっとご満足いただけることでしょう。女子会やデートといったカジュアルなシーンにも、大切なお客様の接待など日本料理にしばしば求められるビジネスシーンにも、また外国の方にも自信をもっておすすめできる会席となっております。『日本美食紀行』は昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」で展開しておりますので、さまざまなニーズにお応えいたします。地上100メートルの全面の窓からの眺望とともにお楽しみ下さい。



＜ 概要 ＞

■名称：『日本美食紀行 ～西洋野菜とともに～』 ※昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」があります。

■販売期間：2015年1月16日(金)～2月28日(土)

■時間：ひる会席 11:30～15:00(L.O. 14:00)
よる会席 17:30～23:00 (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：ひる会席 4,937円 / よる会席 10,285円 (サービス料、消費税込み)

■献立：ひる会席

【先付け】 鶏と海老の和風ポトフ仕立て

黒人参、アピオス、ロマネスコカリフラワー、かぶ

【造里】 本日のお造里三種盛り あしらい色々

【焼物】 あか牛朴葉敷き ズッキーニ、ベビーキャロット、キャベツ、アスパラ

【煮物】 かぶ煮 ポモドーロ仕立て マスタードグリーン、粒マスタード

【強肴】 海老かつれつ ロメインレタス、ブロッコリー、彩りミニトマト

【食事】 ホワイトアスパラ御飯

【香物】 二種盛り

【留椀】 赤だし汁

【デザート】 トマトコンポート クリームチーズ、ミント

よる会席

【前菜】 たらば蟹のフェネルサラダ ルッコラ、黄人参
デトロイト 蟹みそ和え

【吸物】 鶏と海老の和風ポトフ仕立て

黒人参、アピオス、ロマネスコカリフラワー、かぶ

【造里】 パプリカ釜盛り 本日のお造里三種盛り あしらい色々

【焼物】 あか牛朴葉敷き ズッキーニ、ベビーキャロット、キャベツ、アスパラ

【煮物】 かぶ煮 ポモドーロ仕立て マスタードグリーン、粒マスタード

【油物】 海老かつれつ ロメインレタス、ブロッコリー、彩りミニトマト

【食事】 蟹ちらし バターナッツ南瓜、

ラディッシュ、青味、カリフラワー、スーパースプラウトブロッコリー、マジックレッド

【留椀】 赤だし汁

【デザート】 トマトコンポート クリームチーズ、ミント

※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



たらば蟹のフェネルサラダ、デトロイト蟹みそ和え 鶏と海老の和風ポトフ仕立て



造里 パプリカ釜盛り



あか牛朴葉敷き



かぶ煮 ポモドーロ仕立て



海老かつれつ



蟹ちらし バターナッツ南瓜



デザート トマトコンポート



「旬彩」調理長 齋藤 渉



眺望を楽しめる店内



渋谷エクセルホテル東急 外観

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