

2015年4月8日

報道関係各位

(株)赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

“信州十四豚(ジューシーポーク)”がメニューに初登場！
「女子会コース」

2015年5月1日(金)～6月30日(火)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 佐久間智義）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、女性限定ディナー『女子会コース』に新メニューをご用意し、5・6月限定で提供いたします。

『女子会コース』はフリードリンク付きのコースメニューで、他のメニューに比べてリーズナブルなこともあり、女性グループの週末のお集まりや、ご褒美ディナーとして人気です。季節ごとにメニューを改訂しており、当季は見た目にも涼やかなアミューズから、たっぷり召し上がれるメイン、柑橘の風味が初夏に相応しいデザートをご用意しました。



メインの肉料理には、当ホテルでは初めて信州十四豚^{ジューシーポーク}を用います。信州十四豚は、薬酒として知られる養命酒の原料である14種の生薬を飼料化し、ヨーグルトなどと共に与え、ストレスを極力排除した飼育環境で健康的に育てられます。その名のとおり肉質はジューシーで、やわらかく瑞々しい味わいが特徴です。

■「女子会コース」概要

期 間：2015年5月1日（金）～6月30日（火）

*以降もメニューを改定してご提供いたします

時 間：17:00～22:00（180分制・要予約）

料 金：お一人様 4,500 円（税金・サービス料込み、フリードリンク付き）

場 所：「赤坂スクエアダイニング」赤坂エクセルホテル東急3階

東京都千代田区永田町 2-14-3（地下鉄 赤坂見附駅 10 番出口より徒歩 1 分）

*女性限定、2名様以上のグループ全員でご利用ください

メニュー

アミューズ 小海老・セロリ・夏柑のカクテル ペルノー酒のドレッシング
前 菜 とろけるコンテチーズと小芋・アーティチョークのテリーヌ
魚 料 理 魚介のブイヤベース
肉 料 理 ココット鍋で仕上げた信州十四^{ジュシーボーク}豚骨付きロース肉と彩り野菜
パ ス タ パスタ ジェノベーゼ
デ ザ ー ト サクサクのショコラブルトンヌにマンダリンコンポート



フリードリンク付き

生ビール・ワイン・ハイボール・梅酒・サワー（グレープフルーツ・レモン・あんず・ゆず）・
カシスリキュール・カンパリ × オレンジジュース・烏龍茶・グレープフルーツジュース・オレンジ・ソーダ・ざく
ろ酢）

ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク各種

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング直通）

*信州十四豚は、5月末まで実施中の「カツレッツフェア」の1品、
「信州十四豚ロースカツレッツ トマト風味のデミグラスソース」
としても提供しております。

2,900 円（税金・サービス料込み）

〈パン・スープ・サラダ〉または〈ご飯・味噌汁・香の物〉付き



___/___/___/ 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：吉岡・服部

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp