

2015年6月17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～  
2015年8月11日(火) 限定



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、日本料理「旬彩」にて、2015年8月11日(火)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』の予約受付をはじめました。

「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、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、玉蜀黍のゼリー寄せやフルーツマトのすり流しなど真夏に相応しい、ひんやりした前菜からはじまり、鮑、伊勢海老、雲丹、鰻、鱧など高級と謳われる食材をふんだんに織り込んだ会席になります。

日本料理を召し上がりながら、夜空に舞い上がる花火を高層階から眺め、日本の夏を感じる・・・今年の夏はこのような花火鑑賞はいかがでしょうか。



「旬彩」個室(夕景)



「旬彩」ホール席 (夜景)



ホテル外観

《 概要 》

■日程 : 2015 年 8 月 11 日(火)

■時間 : 17:30~23:00 (L.O. 21:00)

\* 神宮外苑花火大会開催時間は 19:30~20:30

■店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25 階 日本料理「旬彩」

■料金 : 15,000 円~ (サービス料、消費税込み)

■献立 : 【前菜】 玉蜀黍のゼリー寄せ 輪ラレシ キャビア

セルフィーユ 無花果とフォアグラムース

フルーツマトのすり流し

白ダツと鮑柔らか煮 肝の海苔酢

【造里】 鮪 伊佐木 蛸焼霜 あしらひ色々

【焼物】 伊勢海老浅葱オイル焼 松の実

枝豆塩ゆで 黄ズッキーニ酢浸し

【強肴】 雲丹四万十海苔包み揚げ

ずわい蟹湯葉揚げ 甘唐辛子 塩 酢橘

【煮物】 鰻白煮 丸茄子オランダ煮 ミニ青梗菜 黒胡麻餡かけ 揚げ針牛蒡

【食事】 鱧の唐揚げ御飯

【香物】 束穂

【留椀】 赤だし汁

【デザート】 本日のデザート

※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 : 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急

日本料理「旬彩」

電話 : 03-5457-0131

**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