

2023年12月14日

早春香る色彩豊かな旬の食材をあしらい「和モダン」をテーマとした
フレンチコース「和の食材をモダンキュイジーヌで」を販売



詳しくはこちらから

《Lunch》

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/109318/index.html>

《Dinner》

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/109323/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区 二子玉川ライズ内、総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）30階「The 30th Restaurant」では、2024年1月9日（火）～3月31日（日）の期間、「和モダン」をテーマとしたフレンチコース「和の食材をモダンキュイジーヌで」をランチ・ディナータイムともに販売いたします。

高層階ならではの開放的な空間と、多摩川や富士山など豊かな自然が織り成す美しいロケーションをお食事とともに堪能できる「The 30th Restaurant」で、和の食材を現代的な調理法でひと皿ごとにアレンジを施したフレンチコースをご用意します。

前菜の「鱈のコンフィ セリのクーリと蕪のソース」では、昆布締めを施した旬の鱈をオリブオイルとともに真空にして低温でしっとりと仕上げます。ソースには春の七草でもある「セリ」と、「塩麴」をアクセントに加え旨味を引出した蕪のソースでお楽しみいただけ

ます。魚料理では、青のり風味を施した魚のムースと赤海老を色鮮やかな旬の金目鯛で巻いてヴァプールをご用意します。ソースには魚や海老の出汁を詰め、サフランで香り付けしたフランスプロヴァンス地方のブイヤベースをイメージして仕上げました。アクセントに「ふき味噌」の苦みを加え、旬の風味もお楽しみいただける一品です。メインディッシュでは、柔らかい肉質に程良い脂が特徴の国産牛ヒレ肉をローストし、赤ワインソースでお楽しみいただきます。異彩を放つ付け合せの「青のリゾット」は、紫キャベツと重曹を使用し、ゴルゴンゾーラを添えリゾットに仕立てました。



30階から昼夜美しい景色を眺められる「The 30th Restaurant」。今後も二子玉川エクセルホテル東急では、趣向を凝らしたオリジナリティー溢れるメニュー内容で展開してまいります。

■概要

- ◆名称：和の食材をモダンキュイジーヌで
- ◆期間：2024年1月9日（火）～3月31日（日）
- ◆場所：30階 The 30th Restaurant
- ◆時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）
ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）
- ◆料金：ランチ：¥6,800
ディナー：¥12,500



■内容

ランチ

前菜／魚料理／肉料理（仔牛のバベット）／デザート／コーヒー

ディナー

アミューズ／前菜／温前菜／魚料理／肉料理（国産牛フィレ肉）／デザート／小菓子／
コーヒー

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■The 30th Restaurant 概要

ランチ /11:30～14:00

(L.O.12:30)

ディナー/17:00～21:00

(L.O.19:00)

※状況により営業時間の変更が
ございます。

TEL : 03-3707-7200

(レストラン予約)



<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/list/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地 : 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL : 03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL : 03-3700-1093 (ホテル代表) FAX : 03-3700-1098

E-mail : j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp