

2024年2月20日

「発見！ふくしま」タイアップ企画
魅力たっぷりの福島食材をふんだんに！
オリジナリティー溢れる和風御膳で期間限定販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/108232/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）では、2024年3月1日（金）～31日（日）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて「発見！ふくしま」とタイアップし、福島食材をふんだんに使用した「福島応援企画 福島御膳」を期間限定で販売いたします。

「発見！ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見」いただけるよう、東京電力ホールディングス㈱が取り組んでいる活動です。（※1）今回はその活動の1つとして、少しでも生産者さまのお役に立てるよう福島県産の食材をふんだんに使用したオリジナリティー溢れる和風御膳を考案しました。

赤い身の色がカナダの国旗のサトウカエデ（メイプルリーフ）の赤をイメージし、その名がつけられた「阿武隈川メイプルサーモン」を海鮮丼のメインアイテムとしてご用意します。那須源流に位置する養殖施設で、より自然に近い条件下で生育したため程良く脂がのり、水々しさと、しっとり感をお楽しみいただけるサーモンです。また「つぶ貝」や「白身魚」は“常磐もの”（※2）でご用意。酢飯には炊き上がりの香りが良く光沢があり、味の深みが強い「南相馬米 天のつぶ」を使用。その他、肉質が柔らかくあっさりとした脂が特徴の「麓

山高原豚」を西京漬けにし、デザートには、刻んだ半生状態のトロリと柔らかい果肉が特徴の「福島県産あんぼ柿」をチーズムースに合わせ、白ワインジュレとアイスクリームとの絶妙なマリアージュでお楽しみいただける一品をご用意します。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、タイアップ企画に積極的に取り組み、魅力ある商品を展開してまいります。

(※1)「発見！ふくしま」の主な取り組み

- 処理水放出後の風評払拭に向けた取組みのため、福島県産品に加えて国内水産品の美味しさや魅力を多くの消費者の皆さまに知っていただくこと。
- 福島県内の生産者さま、国内水産業者さまのお役に立つこと。

(※2) 常磐ものとは

<https://joban-mono.jp/about>

■ 「福島応援企画 福島御膳」販売概要

場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2024年3月1日（金）～31日（日）

提供：ランチ・ディナータイム

ランチ：11:30～14:00（L.O.14:00）

ディナー：17:00～21:00（L.O.20:00）

- 料金：ランチセット ¥3,800
ディナー単品 ¥4,300



The 30th Dining Bar

■内容

・海鮮丼

阿武隈川メイプルサーモン

常磐もの つぶ貝・白身魚

福島県産南相馬米「天のつぶ」

・麓山高原豚ヒレの西京漬け

・福島県産メヒカリの唐揚げ

・福島県産あおさ入りの春雨サラダ

・福島県産あんぼ柿とチーズのムース

・香の物

・コーヒー／紅茶 ※ランチタイムのみ

※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 Dining Bar 概要

朝食／7:00～10:00 (L.O.9:30) ランチ／11:30～14:00 (L.O.14:00)

ティー／14:00～17:00 (L.O.16:00) デイナー／17:00～21:00 (L.O.20:00)

※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/dining/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