

2024年6月26日

福島県産品の美味しさや魅力を再発見  
期間限定「発見！ふくしま」フェア タイアップメニューを販売



詳しくはこちらから

ランチ <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/114969/index.html>

ディナー <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/117685/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7月1日（月）～31日（水）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて「発見！ふくしま」とタイアップし、福島県産の食材をふんだんに使用した「福島応援企画メニュー」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。今回はその活動に賛同し、少しでも消費者、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フェアメニューを考案しました。

お食事メニューは、福島県産の食材をふんだんに使用した「福島御膳」をご用意します。魚料理では、さんまをミンチ状にして味噌や生姜、ネギを混ぜた小名浜港の郷土料理「さんまのポーポー焼き」に、大根おろしを添え照り焼きソースで仕上げます。肉料理では「福島牛」を使用した「牛のすき煮」をご用意。口溶け滑らかな脂の味わいをお楽しみいただけます。白米は福島県産「天のつぶ」を使用します。粒がしっかりして光沢があり、米本来の味の深みが強くしっかりとした食べ応えが特徴です。

デザートメニューは、福島県産の桃を使用した「桃のコンポートとアーモンドのブランマンジェ」をご用意します。甘みが強く果肉が締まっている桃に、アーモンドのブランマンジ



ェと白ワインのゼリー、ヨーグルトとマスカルポーネチーズを使用した夏に相応しい爽やかな一品に仕上げました。

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

#### ■ 「発見! 福島」フェア販売概要

場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2024年7月1日（月）～31日（水）

提供：ランチ・ティー・ディナータイム

ランチ：11:30～14:00 (L.O.14:00)

ティー：14:00～17:00 (L.O.16:00)

ディナー：17:00～21:00 (L.O.20:00)



The 30th Dining Bar

#### ■ 福島御膳

料金：ランチセット ¥3,800

ティー・ディナー単品 ¥4,300

#### ■ 内容

- ・福島県産さんまのポーポー焼き・福島牛のすき煮・福島県産アジフライ
- ・福島県産シラスとトマトのお浸し・福島県産あおさの味噌汁・福島県産きゅうりの浅漬け
- ・福島県産米「天のつぶ」・福島県産桃のコンポートとアーモンドのブランマンジェ
- ・コーヒー／紅茶 ※ランチタイムのみ

#### ■ 福島県産桃のコンポートとアーモンドのブランマンジェ

料金：デザートセット ¥1,900

アラカルト ¥1,600

※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](mailto:j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp)