

2024年8月22日

移ろいゆく秋の始まりから終わりまで一皿毎に表現したフレンチコース
秋の味覚 ～goût d'automne～を販売



詳しくはこちらから

ランチ <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/119800/index.html>

ディナー <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/119767/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9月1日（日）～11月30日（土）の期間、30階「The 30th Restaurant」にて、一皿毎に秋のテーマを設けたコース料理「秋の味覚～goût d'automne～」をランチ・ディナータイムで販売します。

本コースでは一皿毎にテーマを設け、移ろいゆく秋の始まりから終わりまでを、旬の食材をふんだんに使用した内容でお楽しみいただけます。冷前菜は【秋の三味】としてサーモンのコンフィ・茄子のテリーヌ・柿のマリネをミルフィーユ状に仕立てご用意します。身の締まりが上品な富士山サーモンのコンフィ、鶏のコンソメでマリネした茄子と柿のほのかな甘みと食感を「三位一体」で味わっていただく一品です。【秋の薫り】をテーマとした魚料理は、白身魚のムースに包んだ太刀魚を芳醇な香りを持つ旬の「ポルチーニ茸」を使用したクリームソースでお楽しみいただけます。メインディッシュのテーマは【秋の彩り】。「和牛シンタマ」と「蝦夷鹿のもも肉」の2種をローストしてご用意します。赤ワインの渋みと酸味、黒胡椒の



辛味とベリーの風味がマリアージュした「ポワブラードソース」とともにお召し上がりください。また付け合わせにはホクホクとした食感とほんのりとした甘さが特徴の「赤皮栗かぼちゃ」、黄色人参、銀杏やクランベリーを添えました。最後にあしらった「フランボワーズパウダー」のアクセントが「秋の彩り」をさらに引き立てます。



今後も二子玉川エクセルホテル東急では、オリジナリティに溢れた魅力ある商品を展開してまいります。

■ 秋の味覚～goût d'automne～

場所：30階 The 30th Restaurant

期間：2024年9月1日（日）～ 11月30日（土）

提供：ランチ・ディナータイム

ランチ：冷前菜／魚料理／メインディッシュ／デザート／コーヒーまたは紅茶
11:30～14:00（L.O.12:30） ¥6,800

ディナー：アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／メインディッシュ／デザート／小菓子
コーヒーまたは紅茶 17:00～21:00（L.O.19:00） ¥12,500

※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/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