

2024年12月13日

高層階からの美しい眺めとともに特別なひとときを
お正月を華やかに祝う限定コースと
冬から春へ季節の移ろいを感じるコース料理を販売



詳しくはこちらから

◆Cours de célébration du Nouvel An 2025 ～ 2025 年新年祝賀コース

【Lunch】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/122911/index.html>

【Dinner】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/122912/index.html>

◆Legumes ,de saison japonais ～ 旬の日本の食材

【Lunch】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/122915/index.html>

【Dinner】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/122914/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、30階「The 30th Restaurant」にて、1月1日(水)～7日(火)の期間で「Cours de célébration du Nouvel An 2025 ～ 2025 年新年祝賀コース」、1月8日(水)～3月31日(月)の期間で「Legumes ,de saison japonais ～ 旬の日本の食材」を、ランチ・ディナータイムに販売します。

お正月のコース料理「Cours de célébration du Nouvel An 2025～ 2025 年新年祝賀コース」は、高層階ならではの開放的な空間で、ご家族やご友人、大切な方と新しい年の始ま

りを思い出に残るものにしていただきたいという思いから考案しました。

コースの一品目は新春にふさわしい華やぎをイメージした和洋折衷前菜。長寿の象徴とされるエビを使った「エビ羽子板」やヨーロッパの家庭料理として親しまれる「パテドカンパニュ・リンゴのコンフィチュール添え」などをはじめとした前菜が並びます。その他、金箔を添えた抹茶のムースなど、日本の伝統料理おせちに、当ホテル料理長 田島秀樹が洋のエッセンスを加えた和洋折衷のコースをご堪能ください。

1月8日からは、お正月が終わり日常にもどられた後も、非日常の感動が心に残るようなひとときをお届けしたく「Legumes ,de saison japonais～旬の日本の食材)」を考案。「旬の和の食材と冬から春先にかけて」をテーマに、冬から春にかけての色の移り変わりをお楽しみいただけるようなコースに仕上げました。中でもおすすめは、「ハモンセラーノを巻いた鮫鱈のキャベツ包み あさりのジュ サフラン ミックスハーブオイル」です。冬に旬を迎える鮫鱈をハモンセラーノ（生ハム）で包み蒸しあっさりとした味わいに。春の訪れを色鮮やかな花ほじそであしらひ、数種類のハーブをブレンドして作られている「ペルノ酒」をアクセントに爽やかな香りと春らしい色合いのスープで演出します。

都内にありながら多摩川や富士山など自然が育む美しい景観をご堪能いただける場所でありたいと思っております。高層階ならではの開放的な空間で、ご家族やご友人、大切な方と非日常なひとときをぜひ「The 30th Restaurant」でお過ごしください。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、旬の食材を使用し魅力ある商品を展開してまいります。

■ Cours de célébration du Nouvel An 2025 ～2025年新年祝賀コース～

期間：2025年1月1日（水）～1月7日（火）

時間：Lunch：11:30～14:00（L.O.12:30）

Dinner：17:00～21:00（L.O.19:00）

※1日（水）のランチのみ三部制、下記の会場でご案内いたします。

Lunch 1部：11:30～13:00（会場：The 30th Restaurant）

Lunch 2部：12:30～14:00（会場：The 30th Dining Bar）

Lunch 3部：13:30～15:00（会場：The 30th Restaurant）

場所：30階 The 30th Restaurant

料金：Lunch：¥10,000 Dinner：¥13,500

内容：Lunch：和洋折衷前菜／魚料理／メインディッシュ（和牛シタマ）／デザート／コーヒー

Dinner：和洋折衷前菜／温前菜／魚料理／メインディッシュ（国産牛フィレ）／デザート／小菓子／コーヒー



■ Legumes, de saison japonais ～旬の日本の食材

期間：2025年1月8日（水）～3月31日（月）

時間：Lunch：11:30～14:00（L.O.12:30）

Dinner：17:00～21:00（L.O.19:00）

場所：30階 The 30th Restaurant

料金：Lunch：¥7,000 Dinner：¥13,000

内容：Lunch：冷前菜／魚料理／メインディッシュ（鴨胸肉）／デザート／コーヒー

Dinner：アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／メインディッシュ（国産牛フィレ）
デザート／小菓子／コーヒー



■The 30th Restaurant 概要

多摩川や富士山などの豊かな自然が織り成す美しいロケーション。
洗練された雰囲気の中、多感覚の味覚をお楽しみください。エリア屈指の美食の空間は、
記念日や大切な接待などにもおすすめです。

Lunch／11:30～14:00 (L.O.12:30) Dinner／17:00～21:00 (L.O.19:00)

〈個室〉室料：Lunch：¥6,000 / Dinner：¥12,000 定員：8名さま

※状況により営業時間の変更がございます。

※未就学児のお子さまがご利用の場合には、ダイニングでのお料理のご注文および個室利用
をお願い申し上げます。

※ご利用前日の15時までに事前予約をお願いします。

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

二子玉川ライズタワーオフィスの28階から30階がホテル専用フロアとなり、「シティビュー
ールーム」「リバービューールーム」では足元から広がる大窓より関東平野を眼下に見下ろす
ことができます。明るく開放的な空間の中、都会とは思えない贅沢な時間をお過ごしいただけ
ます。

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>

※画像は全てイメージです。

※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。



◆◆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：近藤（こんどう）

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

E-mail：tak.kondo@tokyuhotels.co.jp