

報道関係者各位

2024年12月17日
博多エクセルホテル東急

博多エクセルホテル東急がランチメニューをリニューアル！
地元の恵みを味わう「博多和牛の炭火焼きランチ」など
2025年1月17日(金)販売開始

博多エクセルホテル東急(福岡市博多区中洲、総支配人:池田 賢治)レストラン「チャコールグリル ケヤキ」では、2025年1月17日(金)よりランチメニューをリニューアルいたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/restaurant/keyaki/124215/>

リニューアルしたランチではメインが選べる4種類のセットをご用意。

おすすめの1品である「博多和牛ロースの炭火焼き」は、オープンキッチンの炭火で余分な脂を落としながら焼きあげ、肉の旨味を閉じ込めてご提供します。お魚好きな方におすすめの「真鯛のポワレ」は、皮目をパリッと焼きあげ、人参のピューレを使用した甘めのソースが真鯛の美味しさを引き立てます。

他にも「牛サーロインのグリエ」や「野菜とモッツアレラチーズのトマトパスタ」など、多彩なメニューをご用意しています。

肉料理と魚料理のセットは、デザートプレートも充実。「チーズムース スターアニス香るベリーソース添え」など、季節ごとのスイーツをお楽しみいただけます。さらに一口サイズの可愛い小菓子をお好きなだけチョイスして、自分だけのデザートプレートを作ることも可能です。八女抹茶を使用したパウンドケーキや地元福岡の蜜柑を使用したクッキーなど、季節や素材にこだわった小菓子をご用意いたします。

また、パスタランチをご注文の場合でも追加料金でデザートプレートをお召しあがりいただけます。

那珂川を眺める落ち着いた店内で、ゆっくりとしたお食事をお楽しみください。

【ランチ概要】

提供開始 2025年1月17日(金)

営業時間 12:00~14:30(L.O.14:00)

定休日 毎週火曜日

<メニュー>

□博多和牛ロースの炭火焼き カベルネ・ソーヴィニヨンのソース

セット内容: サラダ・スープ・パン・コーヒー・デザート

料金: 4,800 円



□牛サーロインのグリエ ポテトのピュレと赤ワインソース添え

セット内容: サラダ・スープ・パン・コーヒー・デザート

料金: 2,800 円



□真鯛のポワレ 根菜のエチュペを添えて

セット内容: サラダ・スープ・パン・コーヒー・デザート

料金: 2,800 円



□野菜とモッツアレラチーズのトマトパスタ

セット内容: サラダ・スープ・パン・コーヒー

料金: 1,800 円

□デザートと小菓子セット

料金: 1,200 円 パスタセットをお召しあがりの方限定

小菓子は好みで好きなだけお選びください。

※写真はイメージです。

※表示料金は全てサービス料 12%・消費税 10%が含まれます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、予めスタッフにお知らせください。

※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。

【チャコールグリル ケヤキ概要】

福岡の食材にこだわったグリル～チャコールの香り～をコンセプトとしたレストラン。料理長が自ら足を運び選んできた、季節ごとの食材をオープンキッチンのチャコール(炭火)で焼きあげます。

和と洋が融合するダークブラウンを基調としたシックな雰囲気の中でキッチンから伝わるライブ感、五感に響くひとときをお楽しみください。



営業時間 朝食 7:00～10:00 ランチ 12:00～14:30(L.O.14:00)

定休日 ランチのみ毎週火曜日

席数 72 席

所在地 福岡市博多区中洲 4-6-7 博多エクセルホテル東急 2 階

電話番号 092-262-6219(レストラン直通) 092-262-0109(ホテル代表)

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/hakata-e/restaurant/keyaki/>

【ホテルへの問い合わせ先】

博多エクセルホテル東急 電話: 092-262-0109

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

博多エクセルホテル東急 販売促進 田中 / 仲

電話: 092-262-0109 / メールアドレス: hakata-sales@tokyuhotels.co.jp