

2015 年 10 月 29 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
会席『美食紀行 ～北海道～』販売
2015 年 11 月 1 日(日) ～ 2016 年 1 月 31 日(日)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて 2015 年 11 月 1 日(日)～2016 年 1 月 31 日(日)の期間、北海道の味覚を織り込んだ会席『美食紀行～北海道～』を販売いたします。

『美食紀行』は季節毎に地域や食材のテーマを決め、素材の味を活かした逸品を味わっていただける会席で、「ひる会席」と「よる会席」をご用意しております。本期間は鱈、きんき、たらば蟹など北海道の美味をご堪能いただけます。

またこの時期、全面の窓からは神宮の森の紅葉から冬景色へと移り変わるさまがお楽しみいただけます。夜は空気が澄んで夜景が一層美くなる時期になります。昼、夜ともに地上 100 メートルの眺望とともに楽しみください。



ランチタイムの眺望



美食紀行 ひる会席より



美食紀行 よる会席より



店内 夜景

≪ 概要 ≫

- 名称 : 『美食紀行 ～北海道～』 ※昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」があります。
- 販売期間 : 2015年11月1日(日)～2016年1月31日(日) * 昼食のみ1月1日～3日を除く
- 時間 : ひる会席 11:30～15:00(L.O. 14:00) / よる会席 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金 : ひる会席 4,937円 / よる会席 10,500円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 : **ひる会席**

【先付け】 新取り菜 帆立焼き霜 加減酢 いくら
【造里】 本日のお造里三種盛り あしらい色々
【焼物】 鱈のじゃが芋焼き 蟹 あしらい
【進肴】 ほっき貝 若布 焼き葱 辛子酢味噌掛け
【煮物】 白身魚と海老芋 椎茸 生海苔餡 針柚子 糸賀喜
【食事】 鮭ご飯 【香物】 二種盛り 【留椀】 赤だし汁
【デザート】 本日のデザート

よる会席

【先付け】 新取り菜 帆立焼き霜 加減酢 いくら
スモークサーモンのチーズ包み
海老おぼろ巻き ししゃものオイル煮 黄菊
アボカド豆腐 じゃが芋のソース
【吸物】 鱈の蕪椀 雲子 帯京人参 三つ葉 露生姜
【造里】 本日のお造里三種盛り あしらい色々
【焼物】 焼たらば蟹 レモン 湿地煎り酒盗和え
【煮物】 揚げきんきと海老芋 椎茸 生海苔餡 針柚子 糸賀喜
【食事】 鮭の炊き込みご飯 【香物】 二種盛り 【留椀】 赤だし汁
【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

- 予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp