

2016年2月16日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
早春のランチに小鍋で楽しむ『鮑とほっき貝の春菜鍋御膳』
2016年3月4日(金)より販売スタート



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2016年3月4日(金)～4月30日(土)の期間、ランチタイムに『鮑とほっき貝の春菜鍋御膳』を販売いたします。

暦の上では春とはいえ、早春から花冷えのこの季節は「寒い」と感じることもよくあります。『鮑とほっき貝の春菜鍋御膳』では小鍋で鮑とほっき貝を水菜・菜花などの野菜や、うるい・わらびなどの山菜とともに熱々で召し上がっていただき、(※食材の都合により内容が変更となる場合があります。)更に小鉢、お造り、焼物、デザートもご用意いたしますので、ボリュームもほどよく、時間をかけてゆっくり召し上がっていただける御膳料理となります。

地上 100 メートルの眺望とともに、親しいご友人やご家族とゆったりとしたランチタイムをお楽しみください。



旬彩 ホール席



旬彩 個室

《 概要 》

- 名称 : 鮑とほっき貝の春菜鍋御膳
- 販売期間 : 2016年3月4日(金)~4月30日(土)
- 提供時間 : 11:30~15:00 (L.O. 14:00)
- 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
- 献立 : 【小鉢】 季節の浸し
【造里】 お造里三種盛り あしらい色々
【焼物】 目鯛西京焼き
【春菜鍋】 鮑 ほっき貝 野菜 山菜
【食事】 白飯
【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。
- 料金 : お1人様 6,000円
個室をご利用の場合の個室料
・4~8名様まで 3,240円 ・9~16名様まで 5,400円
*いずれもサービス料・消費税込み
- 予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 03-5457-0131



ホテル外観

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