

2017年2月21日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
駿河をテーマにしたディナー「美食会席 ～駿河～」を販売
2017年3月1日(水)～4月30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2017年3月1日(水)～4月30日(日)の期間、静岡県駿河の食材をテーマにした会席「美食会席～駿河～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意している会席メニューです。3・4月は駿河の美食をテーマに、金目鯛、鮪、桜海老他、地元の食材をふんだんに使用し、それを「旬彩」ならではの味わいに仕立てます。特に“大さざえ”の貝殻を器に見立て、さざえ、筍、烏賊などを盛り付けた前菜は、白とカラーのアスパラ2色の彩りもあり、春らしい逸品となっております。そしてこの会席の目玉は小鍋で提供する「金目鯛のしゃぶしゃぶ」です。ぷりぷりの金目鯛をピリッと山椒のきいただし汁にさっとぐらせ、だし汁ごと味わっていただきます。

「旬彩」は地上 100 メートルの高さにあり、大きな窓からは一面に光の海がご覧いただけます。目の高さで見える新宿の高層ビル群の夜景は大変美しく、もうひとつのご馳走といえるでしょう。個室で大切な方とのビジネスディナー、カウンター席でのデートなど、さまざまなシーンにご利用ください。



個室



カウンター席から見える夜景

《 概要 》

■名称：「美食会席 ～駿河～」

■販売期間：2017年3月1日(水)～4月30日(日)

■時間：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：10,500円 (サービス料、消費税込み)

*別途、個室のご用意もございます。

個室料(夕食利用) 6～8人 5,400円 / 9～16人 8,640円 (サービス料、消費税込み)

■献立

【前菜】 大さざえ盛り

さざえ 筍 浅葱 松笠烏賊 ホワイトアスパラ アスパラ 木の芽味噌

【造里】 お造里三種盛り あしらい

【焼物】 鮪はらもの山葵フロマージュ焼き 松の実 あおさの畳み鯛 あしらい

【蒸物】 鰻とおからの博多蒸し 鼈甲餡 山葵

【進肴】 桜海老と百合根のかき揚げ 三つ葉

【煮物】 金目鯛の山椒しゃぶしゃぶ 芹 葱 水菜

【食事】 板若布としらすご飯 【香物】 二種盛り 【留椀】 赤だし汁

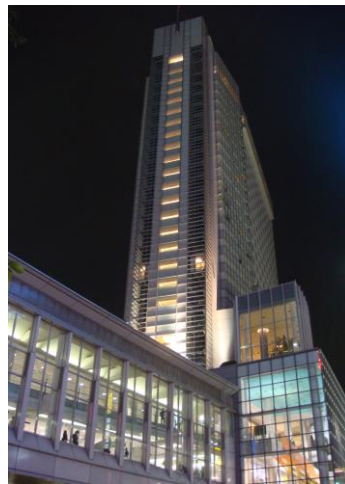
【デザート】 本日のデザート

※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



ホール席



ホテル外観

ご掲載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) ・ 須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒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: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp