

2017年6月13日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
兵庫を味わう「美食会席 兵庫 ～海の幸、山の恵～」を販売
2017年7月1日(土)～8月31日(木)



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、2017年7月1日(土)～8月31日(木)の期間、25階の日本料理「旬彩」にて、兵庫の食材を随所に織り込んだ夕食会席「美食会席 兵庫 ～海の幸、山の恵～」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提供する「旬彩」のシリーズメニューです。7～8月は兵庫をテーマにしております。瀬戸内海の太刀魚や淡路のおこぜ、明石の蛸や鱧などの海の幸、丹波の黒豆や神戸牛、淡路玉葱などの山の幸、そして“いかなご釘煮”など瀬戸内の伝統的な料理を「旬彩」ならではの味に仕立てます。枝豆やオクラ、茄子、玉蜀黍などこの時期に旬を迎える野菜も多く取り入れ、涼やかな盛り付けにもこだわった、夏の風情を感じていただける会席となっております。

「旬彩」は地上 100 メートルの高さにあり、大きな窓からは神宮の杜や新宿副都心のビル群をご覧いただけます。この時期は陽がゆっくりと沈んでいきますので、黄昏に染まる街並みや、暗くなるにつれ煌めきを増すビルの灯りなどもお楽しみいただけることでしょう。一面に広がる美しい眺望とともに、兵庫の美味をご堪能ください。



ホール席



席から見える夜景

《 概要 》

■名称：「美食会席 兵庫 ～海の幸、山の恵～」

■販売期間：2017年7月1日(土)～8月31日(木) *8月20日(日)を除く

■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】 いかなご釘煮 黄身卸し / 丹波黒豆の枝豆和え
千枚蛸 叩きオクラ 梅肉かけ 胡麻 /
神戸牛の叩き 焼き茄子 牛スープのジュレ 焼き葱

【造里】 お造里三種盛り あしらい

【焼物】 太刀魚と玉蜀黍豆腐のバルサミコ醤油焼き

【冷やし鉢】 無花果 フォアグラ豆乳クリームかけ

【揚物】 おこぜから揚げ 青味 ぼん酢 浅葱 赤卸し

【煮物】 鱧吉野煮 玉葱蒸し煮 冬瓜 青味

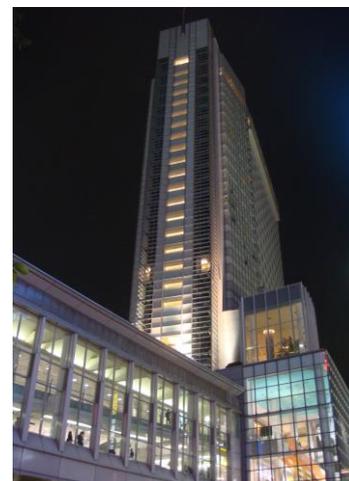
【食事】 鯛飯

【留碗】 赤だし汁

【デザート】 丹波大納言小豆の冷やしぜんざい

※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



ホテル全景



個室



カウンター席

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