

2014年1月6日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
石川県で愛される美味が楽しめる会席『いしかわ百万石物語』  
2014年1月16日(木)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:末吉孝弘(すえよし たかひろ)〕では日本料理「旬彩」にて2014年1月16日(木)～2月25日(火)の期間、石川県で愛される料理のコース『酔彩会席～いしかわ百万石物語～』を販売いたします。

献立には冬の荒波にもまれて脂ののった「鰯」、「のどぐろ」などの海の幸や、「治部煮」、「蓮蒸し」、「呉汁」などの郷土料理を盛り込み、また、石川産の「いしる醤油」を使った料理や、デザートには能登の「から一人参」を使用するなどこだわりのメニューとなっております。調理長・齋藤が石川県に足を運び、実際に味をみて現地の漁場や青果物の担当者とも話をし、出来上がったこの献立は、石川に所縁の方々、また石川の料理を愛するの方々にもぜひお試しいただきたい内容となっております。丸谷焼や輪島塗の食器、山中塗のお盆などもご用意いたしました。これらの伝統食器で召し上がると、石川の雰囲気をお楽しみいただけることでしょう。(＊石川の伝統食器は数に限りがございます。)

『酔彩会席～いしかわ百万石物語～』は夕食時に提供いたします。地上100メートルから見える夜景は、空気が澄んでいる冬にはどの季節よりも煌めき、美しいものとなります。この機会にぜひご利用ください。



「旬彩」個室 夕景



『酔彩会席～いしかわ百万石物語～』イメージ

## ◀ 概要 ▶

- 名称 : 酔彩会席『いしかわ百万石物語』
- 販売期間 : 2014年1月16日(木)～2月25日(火)
- 時間 : 17:30～23:00 (ラストオーダー 21:00)
- 店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
- 料金 : 7,500円 (サービス料、消費税込み)

- 献立：【前菜】 ごり佃煮、里芋ふぶきだおれ、のどぐろへしこ、大根はりはり和え、鯛卵の花鮎、烏賊素麺  
 【造り】 鰯のお造り あしらい色々  
 【煮物】 合鴨治部煮、簾麩、大根 青味  
 【焼物】 いしるの帆立貝殻焼き 帆立、白菜、ねぶか、えのき茸、しめじ茸、水菜  
 【蒸物】 甘鯛の蓮蒸し ほうれん草、旨味餡、柚子、山葵  
 【留椀】 呉汁 大豆、みみ  
 【食事】 金時豆御飯 【香物】 べん漬け 【デザート】 から一人参かすてら

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131

■本プランURL：[http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop\\_02/menu/1301522416276.html](http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop_02/menu/1301522416276.html)



「旬彩」調理長 齋藤 渉



「旬彩」店内



渋谷エクセルホテル東急 外観

### 【渋谷エクセルホテル東急 概要】

JR ほか各線「渋谷駅」直結。

2000年4月開業、客室数408室、レストラン3ヶ所、宴会場5ヶ所。

「SHIBUYA Oasis & Entertainment(渋谷オアシス&エンターテインメント)」を基本コンセプトとし、エンターテインメントシティ・渋谷の街の雰囲気を感じられる場所であると同時に、館内に一歩足を踏み入ると、安らぎと落ち着きのある空間・サービスをご提供できるよう努めております。

### 【日本料理「旬彩」店舗紹介】

場所：渋谷エクセルホテル東急 25階（96席）

営業時間：7:00～10:00、11:30～15:00、17:30～23:00

電話番号：03-5457-0131（直通）

昼食はお弁当・会席を、夕食は会席を中心に提供する日本料理店。地上100メートルの高さから昼は神宮の杜を、夜は光の海を臨みながら、繊細で美しい和食の世界をお楽しみいただけます。

#### 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