

2015年8月26日

報道関係各位

(株)赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」
リニューアル & 新メニュー登場

2015年10月1日(木) オープン

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 佐久間智義）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」の一部を、『レストランコーナー』として改装し、2015年10月1日（木）にリニューアルオープンいたします。エントランスを含め、ゆったりと食事をお楽しみいただける、より落ち着いた空間に生まれ変わります。



工事期間は2015年9月6日(日)～9月30日(水)を予定しており、期間中、同コーナーは営業を休止し、buffetのみの営業（同店内「buffetコーナー」は通常通り営業）とさせていただきます。

リニューアルオープンに際しては、レディースランチなどの人気メニューをはじめ、グランドメニューを一新するほか、豪華食材を用いた「リニューアル記念特別コース」も、期間限定でご提供いたします。

- (詳細次葉)
- ・「レストランコーナー」リニューアル概要
 - ・リニューアル記念 特別コース 販売【10月限定】

■「レストランコーナー」リニューアル 概要

工事期間：2015年9月6日（日）～9月30日（水）

デザインコンセプト

ナチュラルで落ち着いた空間に、ホテルのブランドカラーであるネイビーブルーを用いた椅子やサイドテーブルを配置。

店名のスクエア＝四角をイメージした壁面デザインに丸窓のアクセントを添えたインテリア。



リニューアル後の特長

メインエントランスから、「レストランコーナー」と「ブッフェコーナー」それぞれの入口を分け、スムーズな導線を確認。

またクロックカウンターを新設しお客様の利便性を、サービスの要となるドリンクカウンター（右画像・奥）の拡大で、サービスの向上を図ります。



■リニューアル記念 特別コース 販売

「レストランコーナー」のリニューアルを記念して10月限定でお贈りする、トリュフ、フォアグラなど豪華食材を用いた特別コースです。新たな空間でゆったりとご堪能ください。

提供日時：2015年10月1日（木）～10月31日（土）17:00～22:00 【要予約】

料 金：お一人様 5,500円（消費税・サービス料込み）

メニュー：

アミューズブッシュ

前 菜 甘海老と帆立貝のタルタル

トリュフとカリフラワーのマリアージュ

スープ 南瓜のポタージュ

はしばみのローストをアクセントに

魚料理 舌平目とお魚のムースのロール仕立て

ペルノー酒のソースで

肉料理 牛フィレ肉のロッシーニ風

デザート ラムレーズンのケーキとバニラアイス マロンを添えて
コーヒーまたは紅茶



■「レストランコーナー」について

『赤坂スクエアダイニング』内の、コース、アラカルト、ドリンクなどのメニューに対応するコーナー。東京メトロ「赤坂見附」駅から徒歩近く、商談や待ち合わせにも便利です。
(この他、buffet主体の「buffetコーナー」を併設しております。)

営業時間

[平日] 6:00～24:00 (ラストオーダー23:30)

[土・日・祝日] 6:00～22:00 (ラストオーダー21:30)

(朝食 6:00～11:00、昼食 11:00～17:00、夕食 17:00～22:00)

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL : 03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング直通)

___/___/___/ ご掲載についてのお問い合わせ先 ___/___/___/

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・服部

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp