

2016年6月23日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

湖国近江の美味を、ディナーbuffetで初提供

**「滋賀県フェア」開催**

2016年7月16日(土)～18日(月・祝)



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』buffetコーナーにて、湖国近江の美味を取り揃えた「滋賀県フェア」（ディナーbuffet）を、2016年7月16日（土）から18日（月・祝）の3日間限定で開催いたします。

当ホテルは、滋賀県関係者のご利用をきっかけに、今年2月より、和朝食に近江茶の「朝宮茶」の提供を開始いたしました。全国の品評会で上位入賞をはたす近江茶が好評であったことから、このほど、同県産品を用いた料理フェアを開催させていただくことになりました。

同県では、琵琶湖の自然環境を守り、おいしい農作物を生産するため、農薬や化学肥料を50%以下に減らした「環境こだわり農業」を実施。今回のフェアでは、そんな環境で育まれたお米「みずかがみ」のほか、湖の幸に山の幸、伝統に裏付けられた自慢の味覚をお贈りします。

企画の検討段階に同県および生産者を訪ねた料理長の能登谷憲司が、日本三大和牛のひとつ「近江牛」の塩釜焼き、ビワマスのマリネを用いた洋風寿司や、近江八幡伝統の赤こんにゃく入り牛バラ煮込みなど、創意工夫を凝らしたメニューをご用意いたします。

## ■「滋賀県フェア」(ディナーbuffet) 概要

実施期間：平成28年7月16日(土)～7月18日(月・祝) **3日間限定・要予約**

提供時間：17:00～22:00(21:30 L.O.) 120分制

料 金：大人 ¥5,000、グランエイジ(60歳以上) ¥4,500、中学生 ¥2,500、  
小学生 ¥1,500、幼児(4～6歳) ¥500、(消費税・サービス料込み、3歳以下無料)

場 所：「赤坂スクエアダイニング」buffetコーナー(90席)  
(赤坂エクセルホテル東急 3階/東京都千代田区永田町2-14-3)

メニュー例：ピワマスのマリネ ドライフルーツを使った洋風寿司、  
滋賀トマトで作ったガスパチョ、近江産新玉葱とパルマ産生ハム、  
近江八幡赤こんにやく入り牛バラ煮込み、セタシジミの炊き込みご飯、  
アワビ茸のキッシュ、近江野菜とピワマスのテリーヌ 日野菜ドレッシング、  
チキンソテーと近江野菜のカポナータ、焼き鯖そうめん、  
中川畜産の近江牛モモ肉の塩釜焼き、赤しそバターで焼き上げた帆立貝柱、  
近江の抹茶を練り込んだ自家製パスタ パルミジャーノレッチャーノの樽で、  
ほか 計約40種

協力：滋賀県

\*当日はお子様向けメニューを揃えた「キッズコーナー」もございます。

\*滋賀県産以外の原材料を使用したメニューもございます。 \*掲載写真はイメージです。

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予約 10:00～20:00)

## ■「赤坂スクエアダイニング」について

赤坂見附の交差点を見渡す店内は、レストランとbuffet、  
二つのコーナーからなり、ウッディーで落ち着いた雰囲気。  
お食事・喫茶・お酒など、様々なシーンでご利用になれ、  
おひとり様から大人数のパーティーまで対応できる柔軟性  
と機能性を兼ね備えます。



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 6:00～10:00、昼食 11:30～17:00、夕食 17:00～22:00)

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ 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・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp