

2016年10月25日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

ディナーbuffetで6日間の限定開催

「千葉県フェア」

赤坂スクエアダイニング 2016年11月1日(火)～6日(日)



(写真はイメージです)

千葉県PRマスコットキャラクター チーバくん 千葉県許諾 第A1453-1号

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、千葉県の美味を取り揃えた「千葉県フェア」（ディナーbuffet）を、2016年11月1日（火）から6日（日）の6日間限定で開催いたします。

料理長の能登谷憲司^{のとや}は同県出身。素材の持ち味を理解し、創意工夫を凝らして、「チバザポーク 坂東ケンボロー豚のポルケッタ」「帆立と烏賊の千葉県産贅沢トマトのチリソース」や、「おろしたて 銚子沖バチマグロの握り寿司」、「千葉県産 地海苔と海老の天婦羅」などのメニューをご用意いたします。

また本フェアでは、ご利用いただいた方の中から抽選で「サッポロビール千葉工場ツアーと、千葉ビール園でのジギスカン・ビール食べ飲み放題」ご招待など、豪華賞品のプレゼントもご用意しております。

■「千葉県フェア」(ディナーbuffet) 概要

実施期間：2016年11月1日(火)～11月6日(日) 6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 ¥5,300、グランエイジ(60歳以上) ¥4,800、中学生 ¥2,800、
小学生 ¥1,800、幼児(4～6歳) ¥800、(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(94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：

- ・おろしたて 銚子沖バチマグロの握り寿司
- ・千葉県産海苔と海老の天婦羅
- ・チバザポーク ロイヤル三元豚のサルシッチャロール バルサミソース
- ・千葉県産古代米と雑穀のカラフルサラダ
- ・帆立と烏賊の 千葉県産贅沢トマトのチリソース
- ・海藻で蒸した房総の鱸(スズキ) 野田醤油ドレッシング
- ・チバザポーク 坂東ケンボロー豚のポルケッタ
- ・勝浦タンタン麺
- ・千葉大原のサザエと千葉県産海苔のペンネ
- ・ピーナッツプリン
- ・びわのグラスデザート
- ・梨のショートケーキ

ほか 計約40種

*千葉県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

協力：

サッポロビール株式会社



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)

___/___/___ 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