

2016年11月1日

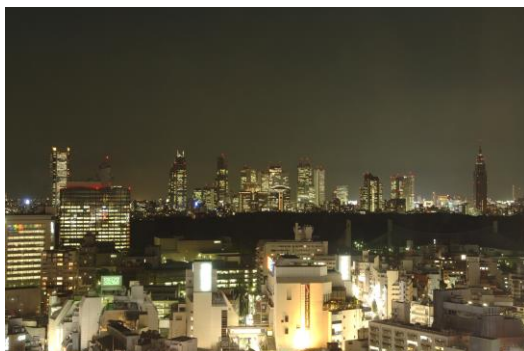
地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
きらめく夜景とともに愉しむ「クリスマス会席」
2016年12月23日(金・祝)～2016年12月25日(日)



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、日本料理「旬彩」にて2016年12月23日(金・祝)～12月25日(日)の期間、「クリスマス会席」を販売いたします。

クリスマスのディナーといえば洋食が一般的ですが、洋食に飽きた方、あえて和食を召し上がりたい方などもいらっしゃいます。とはいえ普通の食事ではなく、ちょっとおしゃれて御馳走を食べ、特別な夜にしたい・・・そういった方におすすめしたいのがこの「クリスマス会席」です。前菜から最後の食事(ご飯)にいたるまで、伊勢海老、和牛、河豚、のど黒、雲丹など贅沢な食材をふんだんに使用したこの会席は、この時期にだけ提供する限定コースになります。中でも“星降るクリスマス”をイメージしたお造りは、国産伊勢海老を丸ごと一尾と芽葱を巻いた平目をサラダ仕立てにした逸品で、リースに見立てた盛り付けや金箔と銀箔の星屑もクリスマス気分を盛り上げることでしょう。

「旬彩」には通常のテーブル席の他、大きな窓に向かうカウンター席もあります。きらめく夜景が目の前いっぱいになり、ロマンティックな気分が増すことでしょう。冬の澄んだ空気の中、夜景が最も美しくなるこの時期、地上100メートルの眺望とともに「クリスマス会席」で大人のクリスマスをご堪能ください。



旬彩から見える夜景



窓に向かうカウンター席

◀ 概要 ▶

- 名称 : クリスマス会席
- 販売期間 : 2016年12月23日(金・祝)~12月25日(日)
- 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 : 16,000円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 :

【前菜】 鮫肝味噌漬け アボカド粕漬け 龍甲玉子

林檎の蜜煮 黄身寿司 生ハム巻き 黄身酢 ちらし花穂
たらば蟹の殻のゼリー 蒸したらば キャビア セルフィーユ
フォアグラ 干し無花果 バルサミコ 黄ズッキーニ巻き

【造り ~クリスマスリース仕立て~】

伊勢海老油霜 平日芽葱巻き 彩り野菜 あしらい一式

【強肴】 河豚叩き 河豚皮 河豚白子かけ 河豚葱 ぼん酢

【焼物 ~塩釜焼き~】

和牛 筍 えりんぎ 青味

【煮物】 のど黒雪中蒸し

【食事】 雲丹と鮪のちらし寿司

【デザート】

※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

※3日前までにご予約をお願いいたします。

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) ・ 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