

2020年1月30日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

一皿ごとに驚きと感動を生む贅を極めたディナーコース 『スクエアディナー』販売

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、2020年2月1日（土）～2020年3月31日（火）の期間、赤坂スクエアダイニング（3F）レストランコーナーにて、特別な日を彩る『スクエアディナー』を販売します。



本商品は贅を極めたお料理と心を込めたおもてなしで、大切なかたと心華やぐひとときをお過ごしいただきたいとの思いをご用意したフルコースディナーです。シェフが腕によりをかけた渾身の品々に、春の便りを感じる盛り付けでご提供します。

前菜は彩り鮮やかな愛らしい一皿で。ズワイガニのむき身を贅沢に使い、マヨネーズベースのソースを絡めた“ズワイガニのタルタル”に、ビーツのムースとグレープフルーツの爽やかな泡を組み合わせました。口に含んだ瞬間の不思議な食感と意外な相性に驚く逸品です。添えられたバルサミコ酒酢とフランボワーズのソースで味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

“きのこのスープ カプチーノ仕立て”は椎茸とマッシュルームの食感、香りを活かしつつ、泡立てたクリームを合わせカプチーノ風に仕上げました。まろやかな口当たりと上品な味わいが広がり、つい一気に飲みほしてしまいそうな美味しさで食欲が増進します。魚料理にはふっくら蒸しあげた金目鯛をご用意。蒸し汁にとろみをつけた優しい味わいのソースは、シンプルながらも潮の旨みをしっかり感じ、心和む一皿になっています。

シェフの遊び心が光る“ファンタスティックスプーン”は当日のお楽しみ。サプライズの美味しい一口にご期待ください。肉料理では“鴨胸肉の定温調理 フォアグラ添え”を。ロゼ色に焼き上がったしっとり柔らかな鴨胸肉と、芳醇な香りでもろやかな口溶けのフォアグラが織りなす共演をご堪能ください。

パティシエの感性が詰まった“ナッツと牛蒡のムース カシスの香り”は、新牛蒡とくるみをミルクで煮たムースに甘酸っぱいカシスのシャーベットをのせたユニークなスイーツ。散りばめたアーモンドのクランブルがアクセントとなり、飽きずにお召し上がりいただけます。

意外性や驚きを盛り込んだ贅沢なお料理で尽きない会話を楽しむ時間に。また、毎日頑張る自分へのご褒美としてご利用ください。

赤坂エクセルホテル東急は今後も“食”でのおもてなしを追求し、時代のニーズを取り入れながら進化を続けて参ります。

■『スクエアディナー』概要

提供期間：2020年2月1日(土)～2020年3月31日(火)

提供時間：17：00～22：00 ※要予約（前日の17時まで）

提供場所：赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」

料 金：1名様 8,265円（10,000円）

※カッコ内の料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

■メニュー



ズワイガニとビーツのムース バルサミコ酒酢のロンド

きのこのスープ カプチーノ仕立て

金目鯛のエチュベ 春の装い

ファンタスティックスプーン

鴨胸肉の定温調理 フォアグラ添え

ナッツと牛蒡のムース カシスの香り

パン と バター

コーヒー または 紅茶

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の生産地が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※写真はイメージです。

※本コースの当日キャンセルは、料金の100%を頂戴しております。

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 10:00～19:00）

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆様）は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当：西條・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp