

2020年3月30日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

一皿ごとに口福と感動を生む贅を極めたディナーコース 『プレジールコース』販売

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区2-14-3）では、2020年4月1日（水）～2020年6月30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『プレジールコース』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、心華やぐ喜び（Plaisir：プレジール）のひとつをお過ごしいただきたい思いのもと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、遊び心を添えた盛り付けでご提供します。

前菜は新鮮な真鯛にアーティーチョークを加えタルタル仕立てにしました。上に乗せたトマトの酸味・甘味との絶妙なバランスをお楽しみください。お皿には春を装うイメージでソースを散りばめ、お召し上がりいただく度にソースで絵を描いているような変化を演出します。

“ガルビュール風スープ”は白インゲン豆やそら豆、たっぷり野菜でカラダも喜ぶ一品。素朴な味わいに生ハムを加え、コクと旨

味を引き出しました。

魚料理には“甘鯛のフリチュール”をご用意。甘鯛のうろこをゆっくり弱火でカリカリに仕上げ、ふっくらとした身とのハーモニーをお楽しみいただけます。つけ合わせのレタスは強火で香ばしく焼いてあり、蛤のスープとの相性も抜群です。

肉料理は和牛のほほ肉を柔らかく煮込み、北海道根室産のマークインと重ねてパロマンティエ風に。濃厚なソースに芳醇で食欲をそそる白トリュフオイルのエッセンスをアクセントにした贅沢な一皿です。口福を奏でる味わいを存分にご堪能ください。

締めを飾るのは爽やかな口当たりのフロマージュブランと、抹茶のチーズケーキを毬藻(まりも)に見立てたユニークなスイーツ。優しい甘みと愛らしい見た目で心ほどけるひとときをお届けします。

また本コースでは、当ホテルのソムリエがお料理を更に引き立たせるためにワインのペアリングをご提案します。一皿一皿との相性にこだわった上質なワインと、幸せに酔いしれるひとときをお過ごしください。

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。

■『プレジールコース』概要

提供期間：2020年4月1日(水)～2020年6月30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

- ・蕪とフォアグラのハーモニー
- ・真鯛のタルタル アンティボワーズ風 ビーズを散りばめたようなソース
- ・ガルビュール風スープ
- ・甘鯛のフリチュール 松笠仕立て プロヴァンス風 蛤のアクセント
- ・和牛ほほ肉のラグー パルマンティエ風 マデラソース 白トリュフの香り 春のエッセンス
- ・フロマージュブランと抹茶のチーズ 毬藻スタイル
- ・パン と バター
- ・コーヒー または 紅茶

※ソムリエ厳選ワインはお席にてご提案させていただきます。

※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