

2020年6月15日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

【期間限定】ローストビーフはお好きなだけ！北海道産の蟹やいくらかも楽しめる 『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 総支配人 橋本 好美）では、2020年7月31日（金）まで、赤坂スクエアダイニング（3F）レストランコーナーにて、北海道産食材をふんだんに用いた特別メニュー『プレジールコース』を販売します。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/64672/index.html>



赤坂スクエアダイニングは新型コロナウイルスの更なる感染拡大防止、お客さまや従業員の安全を最優先に考えた取り組みを策定した上で、6月8日（月）より営業を一部再開いたしました。本商品はこの情勢下でも「皆さまに笑顔になってもらいたい」その想いを込めてご用意した特別コースです。北海道産の蟹やいくらかに加え、国産牛ローストビーフはお好きなだけ楽しめる内容で、贅を極めた心華やぐ喜び（Plaisir：プレジール）のひとときをご提供いたします。シェフが腕によりをかけた渾身の品々を心置きなくご堪能ください。

■メニュー

・サーモンのマリネとポーチドエッグ フレッシュハーブと柚子の香り

塩気あるサーモンをポーチドエッグがまろやかに包みます。よく混ぜてお召し上りください。

・北海道産蒸し蟹

引き締まった肉質と濃厚で甘い味わいが口福を呼び込みます。お1人さま1肩をご用意。

・おまかせペペロンチーノ

旬の野菜を用いて和風味に仕上げました。シンプルでいて奥深さある飽きのこない一皿です。

・北海道産国産牛ローストビーフ ダイナー風 “オーダーブッフスタイルでお好きなだけ”

肉汁を逃さず低音でじっくりジューシーに焼き上げるので、噛みしめる度にしっかりとした肉の旨みをご堪能いただけます。※お替りはお皿の交換制。

・北海道産いくら御飯

身の歯ごたえと透明感、とろける食感が特徴の北海道産いくらはご飯との相性抜群。添えた鮭ぶしをお好みでかけて極上の味をお楽しみください。

・抹茶のムースと烏龍茶のゼリー

上品な抹茶のほろ苦さがふんわり広がる滑らかな食感のムースに、癖のない烏龍茶ゼリーを重ねたオトナのデザート。パティシエからの小さな贈り物で締めを飾ります。

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6月8日(水)～2020年7月31日(金)

提供時間：11：00～ ※状況により営業時間が変動いたします。ラストオーダー時間は公式ホームページにてご確認ください。※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。

※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。

■安心してご利用いただくための取り組み

- ・お席の間隔をあけてご案内しております。
- ・従業員はマスク・フェイスシールドなどを着用しています。
- ・飛沫防止シートを設置しております。
- ・お客さまへ手指の消毒をお願いしています。
- ・お客さまが直接手を触れる箇所を一日に数回消毒用アルコール等による拭き上げを実施しています。
- ・従業員の毎日の体調管理を徹底しています。
- ・従業員の手洗い、うがいを徹底しています。

※今後日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる可能性があります。また、ホテル全体での取り組み、お客さまへのお願い等を含む最新の情報は公式ホームページをご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64394/index.html>

■赤坂スクエアダイニングについて

ゆったりしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、優雅なひとときを演出。接待や会食、記念等様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：※現在、状況により変動しております。お問い合わせください。



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