

報道関係者各位

2020年10月2日

みんなハッピー 2020 FUTAKO Happy Halloween  
秋の味覚と景色を楽しみながら、お子さまとカボチャで  
ランタン作りを体験

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 平井 太郎）では、2020年10月31日（土）、30階の大宴会場にてハロウィン特別イベント「みんなハッピー 2020 FUTAKO Happy Halloween」を開催いたします。



このイベントでは、多摩川を眼下に富士山や横浜みなとみらい地区もパノラマで一望できる大宴会場「たまがわ」にて、お食事とともに、お子さまとカボチャを使ったランタン作りが体験できます。

お食事は秋の食材を中心に、ハロウィンをイメージしたコース料理に仕立てます。メイン料理の「牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース」には、吸血鬼をモチーフにした旬の赤ピーツを使用し、斬新に彩ります。濃厚な赤ワインソースと、爽やかな酸味の赤ピーツをアクセントにローストした牛フィレ肉をご賞味ください。お子さまには甘口の「ハロウィンカレー」と、混ぜると色が変わるノンアルコールカクテルをご用意いたします。



ランチセット（大人）イメージ



ランチセット（お子さま）イメージ

カーヴィング講師監修のもと、作ったランタンはお持ち帰りが可能です。仮装も勿論大歓迎です。お子さまと一緒に年に一度のお祭りを楽しんではいかがでしょうか。

二子玉川エクセルホテル東急では、「新しい生活様式」に基づく衛生・管理体制を徹底し、安心と安全の環境を整えてお客さまをお迎えいたします。



大宴会場「たまがわ」



※横浜みなとみらい方面

## ■概要

名称：みんなハッピー 2020FUTAKO Happy Halloween

日時：2020年10月31日（土）12:00～14:30

場所：二子玉川エクセルホテル東急 30階 大宴会場「たまがわ」

内容：お食事とカボチャを使ったランタン作り

料金：大人お1人さま ¥4,546（¥5,500）※お食事・ランタン・保険料込み

メニュー：鯛のマリネ ポーチドエッグ／冷製かぼちゃのスープ／牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース／かぼちゃプリン バニラアイス添え／コーヒー

Web: <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/information/68506/index.html>

※予約制です。10月23日（金）15時までにお問合せください。

※小学生までのお子さま同伴の方を対象とさせていただきます。

※万が一のお怪我のため、ご利用料金に保険料が含まれます。

※刃物類使用のため、アルコールのご利用はご遠慮ください。

※催行を決定する場合は定数に達し次第、中止とする場合は10月23日（金）を目安に判断いたします。どちらの場合もHP上でご案内いたします。



ランタン作り イメージ



お子さま用カクテル イメージ

■お子さまメニュー ¥2,893 (¥3,500) ※小学生までのご用意

- ・冷製かぼちゃのスープ
- ・ハロウィンカレー
- ・かぼちゃのプリン バニラアイス添え
- ・ハロウィン オリジナルカクテル

※未就学のお子様には、パンとスープを無料でご用意いたします。

■感染症拡大防止の取り組み

二子玉川エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/information/64384/index.html>

■大宴会場「たまがわ」 概要

営業：通年

ご利用時間：9:00～18:00

※当面の間、上記時間帯でのご案内となります。

※ご予約制です。

TEL：03-3707-8600（宴会予約直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/banquet/tamagawa/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：[j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp)