

2020年11月30日

Christmas 期間限定
世田谷メルローとクリスマスコースのマリアージュ

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12月23日（水）から12月25日（金）の期間、30階「The 30th Restaurant」にて、「世田谷メルロー Act one Setagaya Merlot」をクリスマスコースの一品として販売します。



世田谷区用賀のぶどう畑



世田谷メルロー

世田谷の地に450年続く農家が世田谷の畑で育てたぶどう「メルロー」から生まれた「Act one Setagaya Merlot」は「東京近県食材」をテーマとしたクリスマスコースの締めくくりのアイテムとしてコースの一品としました。

地元世田谷で栽培されたメルローは、鮮やかな赤色からは想像が難しいほどのしっかりとしたボディに芳醇な香り、ベリー系でタンニンと酸の後味がよく、バランスの取れた生産数489本の希少ワインです。未成年者、アルコールの苦手なお客さまへは、ワインをスープ「オマール海老のビスク クネルを添えて」に替えてご用意します。

「世田谷メルロー」とコース料理のマリアージュ



とちぎ和牛のポワレ 埼玉県産小松菜ペースト
千葉県産紫芋のガレット 赤ワインソース

赤身と脂身のサシ具合が良く、霜降り肉はきめ細かく柔らかい風味が特徴のメインディッシュ、「とちぎ県産和牛のポワレ」は、牛肉の素材を活かしながら上質な脂の旨味を引立てます。口に含むとしっかりとしたメルローの存在感があり、どちらも引き立てながら程よく調和します。

【クリスマスデザート】

ヌガーグラッセ スモーク香るチョコレートソース



ナッツ、フルーツをキャラメルでコーティングし、冷やして整えました。スモーキーに仕上げたチョコレートソースは、ヌガーグラッセのアクセントで、「世田谷メルロー」の程よいタンニンとも相性抜群です。

■世田谷メルロー Act one Setagaya Merlot

ぶどう：東京都世田谷産 メルロー種

販売元：飯田果樹園

園主：飯田 勝弘



■概要

名称：二子玉川エクセルホテル東急開業5周年記念

シェフが選んだ東京近県の食材メニュー

期間：2020年12月23日（水）～12月25日（金）

場所：二子玉川エクセルホテル東急30階「The 30th Restaurant」

時間：ランチタイムのみ11:30～17:00（L.O.15:00）

料金：お1人さま ¥6,612（¥8,000）

内容：前菜／魚料理／メインディッシュ／デザート／小菓子／コーヒー

世田谷メルロー（グラス）※未成年者、アルコールが苦手な方へはスープを用意

WEB：<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/69149/index.html>

※予約制です。ご利用日前日15時までにお問合せください。

■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>

■The 30th Restaurant 概要

営業時間 ※11月1日（日）～12月31日（木）

ランチタイム：11:30～17:00（L.O.15:00）

ディナータイム：当面の間、営業はいたしません。

※ご予約制です。

TEL：03-3707-7200（レストラン直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/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