

2020 年 12 月 2 日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

ホテルで過ごすお正月は贅沢なごちそうに囲まれて。

「スペシャルbuffet～新春の喜びに華を添えて～」開催

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 12 月 31 日（木）より 2021 年 1 月 2 日（土）の 3 日間限定で、3 階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて「スペシャルbuffet～新春の喜びに華を添えて～」を開催します。



蟹やいくら丼、ローストビーフなど華やかな料理を存分に楽しめる、年末年始限定の特別メニューでお迎えします。贅沢なごちそうを囲みながら新年のお祝いはいかがでしょう。

「スペシャルbuffet～新春の喜びに華を添えて～」詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/69603/index.html>

レストラン「赤坂スクエアダイニング」は、「新型コロナウイルス感染症対策の基本方針」を踏まえ、感染の拡大防止ならびにお客さまの安心、安全、信頼を第一に考慮した上で、2020 年 3 月 6 日（金）より、ランチ&ディナーbuffetの営業を休止しております。休止以来、好評をいただいていた「好きなものを好きなだけ味わう」というbuffetスタイルのお食事を、どのように再びご提供出来るかと検討を重ねて参りました。

この度は当ホテルが近隣の日枝神社や豊川稲荷など初詣に人気のスポットまで好アクセスであることから、初詣の前後にご家族や大切な方と新しい1年の幕開けにふさわしいお料理の数々で、心も身体も元気になれる“ホテルで過ごすお正月”を提供したいという思いのもと、「新しい生活様式」に準じたサービスを取り入れ、3日間限定でのbuffet再開を決定いたしました。

店内は、シェフが目の前で調理する **Performance Corner**（パフォーマンスコーナー）、乾杯にピッタリな前菜を揃えた **Square Appetizer Style**（スクエア アペタイザー スタイル）、彩り野菜が並ぶ **Square Farm Style**（スクエア ファーム スタイル）、魚料理や肉料理など食べ応えあるメニューを揃える **Hot Dishes Corner**（ホットディッシュコーナー）、パティシエ特製スイーツを種類豊富にご用意する **Dessert Corner**（デザートコーナー）と区切られ、ご自分のスタイルでお好きなようにお食事をお楽しみいただけます。

提供時間は 12:00～21:30 の間で4部制とし、完全入替制でご案内します。入替時には入念な店内消毒作業を行いますので、各回安心してご来店いただけます。

■その他、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いたします。
- ・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。
- ・お客さまへ手指の消毒をお願いしています。
- ・お客さまがお料理を取る際はマスク、使い捨てビニール手袋の着用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>

また、本企画が夕食に付いた宿泊プランも2020年12月31日（木）～2021年1月1日（金）限定でご用意しております。お食事の後にゆったりとお部屋でお寛ぎいただきながら、大切な方と喜び溢れる新年をお迎えください。

赤坂エクセルホテル東急は今後も“食”でのおもてなしの追求、季節に応じた様々な企画の展開に努めて参ります。

■販売概要

提供期間：2020年12月31日（木）～2021年1月2日（土）

提供時間：12:00～14:00 / 14:30～16:30 / 17:00～19:00 / 19:30～21:30

※各回 2 時間入替制・要予約

提供場所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3 階（東京都千代田区永田町 2-14-3）

販売価格：大人・・・・・・・・・・7,439 円(9,000 円)

小学生・・・・・・・・・・3,720 円(4,500 円)

幼児(4～6 歳)・・・・・・・・1,654 円(2,000 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。

※各回共に同一料金でのご案内となります。

※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販売はお断りしております。

■メニュー

《Performance Corner》

ローストビーフ クリーミーマッシュポテト添え/ バラエティーミートの鉄板焼き

フィッシュ&チップス スクエアダイニング風 / いくら丼 SQUARE スタイル

《Square Appetizer Style》

蒸し蟹 / サーモンとオニオンのマリネ シェリー酒ビネガーフレーバー

チキンとグリーンオリーブのマリネ 香草風味 / コールドポーチドエッグ トリュフ風味

《Square Farm Style》

カリフラワーとオリーブのマリネ / キャロットとオレンジのマリネ / キノコのマリネ

パープルキャベツのマリネ / グリーンピースのマリネ ハニーシトラス風味

小さなタマネギのマリネ / きゅうりスティック / ロメインレタス アンチョビマヨネーズ

※ 野菜等の入荷・収穫の状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

《Hot Dishes》

バラエティーミートセクション スクエアダイニングスタイル / お魚のアヒージョ風

お魚のソテー 黒コショウレモン風味 スクエアダイニングスタイル / オニオンカレー

チキンレッグのガーリックフレーバー / ポテトとベーコンのバタービネガーフレーバー

パエリア スクエアダイニングスタイル / フィッシャーマン風スープ

《Dessert Corner》

いちごプリン / マンゴープリン / 甘酒ゼリー / ゆずゼリ / ぶどうゼリー / 抹茶ロール

いちごショートケーキ / チョコショートケーキ / チーズケーキ / きんとんプリン

ほか

※食事制限のあるお客様は、予めスタッフにお知らせください。

※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。

※写真はイメージです。

■宿泊プラン（夕・朝食付き）



期 間：宿泊対象 2020 年 12 月 31 日（木）～2021 年 1 月 1 日（金・祝）
客 室：シングルルーム・ツインルーム・ダブルルーム・トリプルルーム
料 金：シングル 26,100 円～
 ダ ブ ル 22,100 円～
 ツ イ ン 25,800 円～
 トリプル 22,900 円～

※各定員ご利用時の 1 名さま料金（税金・サービス料込み）です。

※本プランには日枝神社の破魔矢引き換え券が特典で付いております。

※朝食は 3 階「赤坂スクエアダイニング」のモーニングブッフェか、14 階「赤坂ジパング」の和朝食からお選びいただけます。

※写真はイメージです。

宿泊プラン詳細は公式ホームページをご覧ください。

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

レストランのご予約・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