

2021年3月4日

小さくても味わい豊かな卵、高知県の暖かな日差しで
育った「土佐ジロー卵」を使用したトリュフプリンを販売

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、2021年3月15日（月）から、30階「The 30th Dining Bar」にて「土佐ジロー卵“de”ふたこトリュフプリン」を販売いたします。



2021年コロナ禍で、ステイホームなどの推奨により旅行をはじめとする大きな贅沢は難しい中、ちょっとした自分へのご褒美として「いつもより少し贅沢な気持ちになれるデザート」をコンセプトに、「卵」・「牛乳」といったシンプルな素材ながら互いの強みを引き立て合えるプリンに着目し、よりエレガントに香り高いトリュフをアクセントとした「土佐ジロー“de”ふたこトリュフプリン」を考案しました。

牛乳はトリュフの香りと卵の味をより引き立てるため、口当たりまろやかでさっぱりとした、かながわ県産生乳100%認証を取得している「きんたろう®牛乳」を使用。卵はプリプリとして黄身の盛り上がり特徴のしっかりとした濃厚でコクのある味わいが楽しめる、高知県のブランド卵「土佐ジロー卵」を使用します。

プリンは口当たり滑らかで絶妙な甘みをまとい、ソースをかけると直ぐにトリュフ最大の魅力である「香り」に満たされます。口に含むと鼻孔に広がる濃厚で上品な香りが優雅な気分へと導いてくれます。こだわった素材で作ったプリンと、今回の特徴であるトリュフの香りを感じていただきたく、余計なものは使用せずシンプルに仕上げました。

ちょっとした自分へのご褒美や大切な方と少し贅沢な気持ちになれる「土佐ジロー卵
“de” ふたこトリュフプリン」を是非ご賞味ください。



土佐ジロー卵
高知県土佐ジロー協会



きんたろう®牛乳
「きんたろう」はタカナシ乳業の
登録商標です。

■概要

名称：土佐ジロー卵“de” ふたこトリュフプリン

期間：2021年3月15日（月）より通年販売

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

時間：11:30～14:00 ※状況により販売時間の変更がございます

料金：単品 ¥579（¥700） セット¥1,488（¥1,800） コーヒーまたは紅茶

※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。

WEB <https://www.tokyuhotels.co.jp/futakoe/restaurant/dining/72925/index.html>

■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 Dining Bar 概要

営業時間

ランチタイム：11:30～14:00（L.O.13:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

ディナータイム：当面の間、営業はいたしません。

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