

2021年4月20日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

## NEWS RELEASE

お出かけ気分でワクワク。連休後半はbuffetへGO。

### 「ゴールデンウィーク 2021 ランチbuffet 赤坂マルシェ」開催

～家族みんなで、おいしくハッピーな時間を。～

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3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、2021年5月3日（月・祝）より5月5日（水・祝）の3日間限定で、「ゴールデンウィーク 2021 ランチbuffet 赤坂マルシェ」を開催いたします。



「ゴールデンウィークランチbuffet 赤坂マルシェ」詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/74509/index.html>

おうち時間を楽しんでいても、連休後半には外出したくなることも。そんな皆さまに少しでもお出かけ気分を味わっていただきたいと、人気のランチbuffetを限定再開します。多くのお客さまを迎えるホテルにあり、徹底した感染対策を講じた安心・安全なレストランで、ホリデーランチをお楽しみください。

#### 1. 開催の経緯

2020年3月以来、赤坂スクエアダイニングでは新型コロナウイルス感染症拡大防止のためbuffetの提供を中止しております。

そんな中、2020-21年の年末年始には期間限定で「スペシャルブッフェ～新春の喜びに華を添えて」を開催し、大晦日に都内で過去最多の感染が確認された中でも「感染対策がされていて安心して食事をするのができた」「久々だったがおいしかった」「食事は楽しみなので続けてほしい」などのコメントをいただき、今般のゴールデンウィーク中の限定再開を決定しました。ご家族連れに敬遠されがちな夜の開催を止め、連休後半の3日間限定で開催すると同時に、従来の2部入替制からお客さまのお好きなスタート時間より90分間お楽しみいただけるスタイルに変更することで、利便性にも配慮しました。(90分しっかりお楽しみいただくには、13:30が最終入店です。また、他のお客さまのご予約の関係で、ご希望に添えない場合がございます)

## 2. ゴールデンウィークの思い出に。

赤坂スクエアダイニングのオープン以来、お子さまから大人まで一番人気のローストビーフは、ふわっと食感が嬉しいマッシュポテトと共にお楽しみいただけます。鉄板でじゅうじゅう焼き上げた鶏もも肉と長葱の香りやフィッシュフリッターを揚げる音が食欲をそそる中、色彩豊かなお料理が並ぶマルシェを歩く気分で“ワクワク”を味わってください。また、お子さまが喜ぶお料理をとの想いから、7年ぶりにキッズ向けのお料理コーナーを復活。様々なお料理から選ぶ楽しさや、ブッフェならではの自分の適量を知って完食する喜びを味わっていただき、皆さまお揃いでのゴールデンウィーク終盤を彩る思い出にご利用ください。

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。

赤坂エクセルホテル東急では、お客さまの安心・安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染予防対策に最善を尽くして取り組んでおります。詳細はこちら

→<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64031/index.html>

### ■ ゴールデンウィーク 2021 ランチブッフェ「赤坂マルシェ」概要

提供期間：2021年5月3日(月・祝)～5月5日(水・祝)

提供時間：11:30～15:00

※90分制・予約優先

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 5,000円／小学生 2,000円／幼児(4～6歳) 1,000円

※掲載料金には、サービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食事制限のあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※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/ 鶏もも肉と長葱の鉄板焼き

フィッシュフリッター スクエアダイニング風

### 《Square Appetizer Style》

オニオンとフィッシュのマリネ 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 / エスカベッシュ スクエアダイニング風

### 《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

※ 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》

お魚のアヒージョ風 / ポテトとベーコンのバタービネガーフレーバー

シーフードピラフ サフラン風味 スクエアダイニングスタイル / スクエア風カレー

### 《Dessert Corner》

プロフィットロール / ショートケーキ / 抹茶プリン / チョコレートムース

### 《キッズコーナー》

ほか計 約 40 品

本プランに関するお客さまのご予約・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)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 : 芹沢

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : y.serizawa@tokyuhotels.co.jp