

2021年7月21日

【二子玉川エクセルホテル東急】ネオビストロコース
カジュアルなスタイルを夏らしい食材で

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 川村 美樹）30階「The 30th Restaurant」では、2021年8月2日（月）～9月30日（木）の期間、平日のランチタイム限定で「ネオビストロコース」を販売いたします。

本コースではフランスの郷土料理を夏らしくアレンジし、素材の存在感を引き出したビストロスタイルで提供いたします。前菜にはシャインマスカットとイワシを爽やかなサラダ仕立てでご用意。スープは夏の定番「ガスパチョ」を大胆にきゅうりやピーマンなどの野菜で爽やかな緑色にアレンジして提供いたします。

メインディッシュは2種類からお選びいただけます。魚料理は真鯛をポワレし、夏野菜を煮込んだバスク地方の伝統的な家庭料理「ピペラード」を付合せのポーチドエッグと絡め、優しくまろやかな「ピペラードソース」で真鯛とデュエットをお楽しみいただけます。肉料理はビストロの王道、牛ハラミ肉の「バベットステーキ」を赤ワインベースのオニオンマスタードソースで仕上げます。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、オリジナリティ溢れるコース料理を提案してまいります。



イワシのコンフィ
シャインマスカットのサラダ仕立て



真鯛のポワレ バスク風ピペラードスタイル
生ハムのガレット



バベットステーキ
グリル野菜とオニオンマスタード

■概要

名称：ネオビストロコース

期間：2021年8月2日（月）～9月30日（木）平日限定

場所：30階 The 30th Restaurant

時間：11:30～14:00（L.O.12:30）

※状況により営業時間の変更がございます。

料金：お1人さま：¥3,900

内容：前菜／スープ／魚料理または肉料理／デザート／コーヒーまたは紅茶

ウェブサイト：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/77624/index.html>



The 30th Restaurant

※表示料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※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。

■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

ランチ／11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー／17:00～20:00（L.O.18:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）※ご利用日前日15時までにご予約ください。

<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