

2019年6月26日

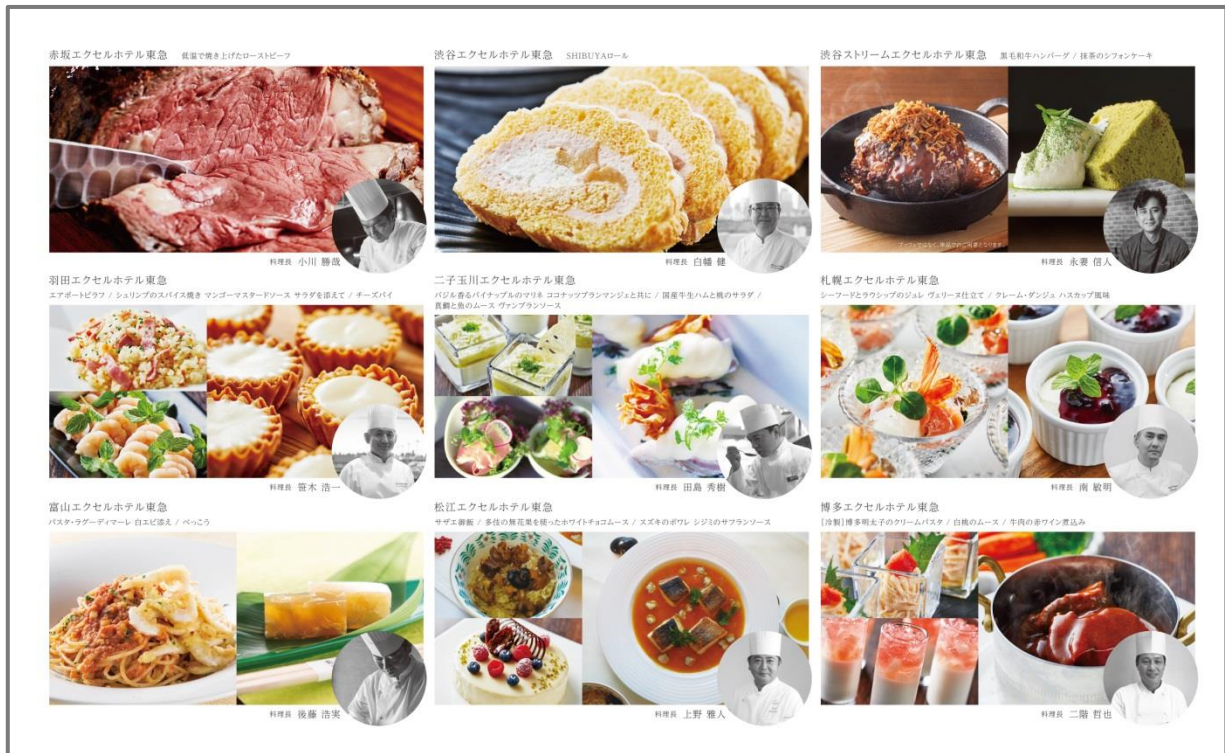
報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

**全国のエクセルホテル東急 9 店舗のおすすめグルメが勢ぞろい
『おいしいダイニング エクセルホテル東急めぐり』開催
赤坂エクセルホテル東急 50 周年特別企画**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、2019年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて、ディナーブッフェ「おいしいダイニング エクセルホテル東急めぐり」を開催いたします。



※写真はイメージです。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/48619/index.html>

期間中は札幌、東京（5店舗）、富山、松江、博多にあるエクセルホテル東急全9店舗から料理長おすすめメニューを集めたディナーブッフェを毎日開催いたします。

本フェアは、9月13日（金）に開業50周年を迎える当ホテルを全国のエクセルホテル東急に応援してもらい、“食”を通じて開業記念を盛り上げていく企画です。

赤坂エクセルホテル東急からは、自慢の低温で焼き上げたローストビーフをご用意。肉汁を逃さずじっくりと焼き、柔らかくジューシーに仕上げました。そのほか、握り寿司やシェフがセレクトした人気メニューなど、各ホテルから届いた絶品グルメに負けず劣らずの逸品を揃えお迎えいたします。

※本フェアに華を添える豪華メニューのご紹介

■渋谷エクセルホテル東急 料理長 白幡 健

SHIBUYA ロール

しっとりとした生地には桃のムースと生クリームを巻きました。爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

■渋谷ストリームエクセルホテル東急 料理長 永妻 信人

抹茶のシフォンケーキ

抹茶の香りがふんわり漂う大人な一品。華やかな緑色と豊かな芳香をご堪能ください。

■羽田エクセルホテル東急 料理長 笹木 浩一

エアポートピラフ

羽田東急ホテル時代に、エアラインクルーから大変人気があり、フライト前によく召し上がっていた伝説のピラフです。

シュリンプのスパイス焼き マンゴーマスタードソース サラダを添えて

笹木料理長の得意とするスパイスを使った、夏の人気メニュー。

チーズパイ

羽田東急ホテル時代から根強い人気を誇る伝統の味です。

■二子玉川エクセルホテル東急 料理長 田島 秀樹

国産牛生ハムと桃のサラダ

生ハムに季節の桃で甘みをプラス。清涼感のある夏にぴったりの前菜です。

真鯛と魚のムース ヴェンブランソース

ふっくらした身の真鯛に王道のヴェンブランソースで召し上がれ。

バジル香るパイナップルのマリネ ココナッツブランマンジェと共に

とろけるような食感のココナッツブランマンジェと爽やかなパイナップルの甘み&酸味でスッキリとしたデザートに。

■札幌エクセルホテル東急 料理長 南 敏明

シーフードとラウシップのジュレ ヴェリーヌ仕立て

北海道の世界遺産「知床」羅臼(らうす)の 海洋深層水から生まれた自然塩“ラウシップ”を使用したジュレは、まるやかで深いコクが特徴。

クレーム・ダンジュ ハスカップ風味

独特な甘みと酸味で根強い人気を誇る「ハスカップ」の風味が口に広がります。

■富山エクセルホテル東急 料理長 後藤 浩実

パスタ・ラグーディマーレ 白エビ添え

魚介をふんだんに使ったパスタです。白エビの唐揚げと相性抜群。

べっこう

ツルツとした食感、口あたりの良さが特徴の富山の郷土料理です。

■松江エクセルホテル東急 料理長 上野 雅人

サザエ御飯

島根ではサザエの御飯は定番で海沿いでは良く食べられているそうです。

多伎の無花果を使ったホワイトチョコムース

ムースショコラブランの口あたりを可能な限り滑らかにし、アクセントでラム酒を少し利かせました。無花果の食感もお楽しみください。

スズキのボワレ シジミのサフランソース

香ばしく焼き上げたスズキとシジミの旨味が溶けだしたサフランソースの相性は抜群。

■博多エクセルホテル東急 料理長 二階 哲也

〔冷製〕博多明太子のクリームパスタ

博多の名物、明太子を生クリームと合わせ冷たいソースを絡めて召し上がって頂きます。ぴりっと辛い一品です。

白桃のムース

夏場にぴったりの冷たいグラスデザートです。白桃に香り高い大葉を合わせる事により、さっぱりとした奥深い味に仕上げたデザートです。

牛肉の赤ワイン煮込み

赤ワインの酸味と風味が牛肉のうまみを引き立てます。コク深い味わいが癖になる逸品。

地域色豊かな味覚から、そのホテルならではの味までお腹いっぱいお楽しみいただける、50周年だからこそ実現した特別企画です。また、ディナーbuffetをご利用のお客さまには各エクセルホテル東急の宿泊券が抽選で当たるチャンスも。この機会をお見逃しなく。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューを展開し、食の『おもてなし』を追求してまいります。

■**「おいしいダイニング エクセルホテル東急めぐり」概要**

提供期間：2019年7月1日（月）～8月31日（土）

提供時間：17:00～22:00（120分制）*要予約 *混雑時は2部制

料 金：大人¥5,304（¥6,300） グランエイジ(60歳以上) ¥4,883（¥5,800）

小学生¥1,937（¥2,300） 幼児(4～6歳) ¥1,095（¥1,300） 3歳以下無料

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※食材の入荷状況等により、メニューおよび生産地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。

■全国のエクセルホテル東急から「宿泊券」ゲットのチャンス！

期間中、ディナーbuffetをお召し上がりの上、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、いずれかのエクセルホテル東急の宿泊券をプレゼント！

※アンケート応募期間：2019年7月1日(月)～8月31日(土)

※ホテルの指定には対応いたしかねます。予めご了承ください。

※各ホテルまでの交通費およびその他諸経費は、お客様のご負担とさせていただきます。

※当選者の発表は、招待券の発送をもって発表に代えさせていただきます。

■赤坂エクセルホテル東急 50周年ロゴマーク～伝統は進化する。～



50周年ロゴは、ホテルの「伝統」と「花街赤坂」からイメージし扇の形に、「進化」は今後も様々な融合を図り続ける意図を込め、デジタルな表現でデザインしました。この節目に、さらにお客様へのおもてなしを向上させていくとともに、50周年企画や地域貢献を展開して参ります。

■赤坂エクセルホテル東急 施設概要



地下鉄5路線が交差する、「赤坂見附」「永田町」駅から徒歩1分。羽田・成田両空港にはリムジンバスも発着し、観光にビジネスに、どこへ出かけるにも便利な立地です。

所在地：〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-14-3

TEL：03-3580-2311（代）

客室：487室

レストラン：3階「赤坂スクエアダイニング」

宴会場：宴会場4室

施設：フィットネスルーム・コンビニエンスストア
東急プラザ赤坂（ショッピングアーケード）

お客様の 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・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp