

2021 年 12 月 23 日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

寒い季節にシェフこだわり週替わりのスープで

「あったかスープランチ」

【期間限定】2022年1月17日(月)～3月31日(木)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人：江口 光彦）は、「赤坂スクエアダイニング」にて2022年1月17日（月）～3月31日（木）の期間、シェフこだわりのスープをメインとした「あったかスープランチ」を販売いたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/83385/index.html>

寒い季節にシェフこだわりのスープで体も心も温まっていたきたいとの思いで企画した「あったかスープランチ」は、色々な味をお楽しみいただける週替わりのスープとアンティパストミストにパンを加え、食後のお楽しみにミニスイーツをセットした、スープを味わうランチです。



1 週目のミネストローネは、白いんげん豆やキャベツ、ミニトマト等 9 種の野菜の旨みを引き出すようじっくり煮込んだスープの滋味深い味わいが、体にしみわたります。一緒に提供するアンティパストミストには、食欲をそそるマリネや前菜、温野菜等を 3～4 種類盛り込み、グラスデザートやケーキ等バラエティに富んだひとくちスイーツで食後の余韻までお楽しみいただけます。

寒い時期ならではのスープランチで、心と体が喜ぶ温かいひとときをお過ごしください。

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、おもてなしの追求とサービスの充実に努めてまいります。

■「あったかスープランチ」販売概要

提供期間：2022年1月17日（月）～2022年3月31日（木）

提供時間：11:00～15:00

提供場所：「赤坂スクエアダイニング」（3階）

販売価格：¥2,800

週替わりのスープ、アンティパストミスト、パン、ミニスイーツ

スープメニュー：

1/17（月）～1/23（日） ミネストローネ

1/24（月）～1/30（日） ベジタブルシチュー

1/31（月）～2/6（日） 6種のベジタブルスープ

2/7（月）～2/13（日） ベーコン入り食べるコーンスープ

*以降のスープメニューは、前週金曜日に公式ウェブサイト・Instagramにて公開いたします。

※表示料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれます。

※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。

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

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64394/index.html>

■赤坂スクエアダイニングについて

ゆったりしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、優雅なひとときを演出。接待や会食、記念等様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：※現在、状況により変動しております。お問い合わせください。



【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

赤坂エクセルホテル東急

赤坂スクエアダイニング（10:00～18:00）

TEL：03-3580-2331

本リリースに関するお問い合わせ

赤坂エクセルホテル東急

マーケティング担当：芹沢・酒井

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.serizawa@tokyuhotels.co.jp