

2022 年 3 月 25 日

爽やかな春を感じさせるネオビストロコース
～若葉色をテーマに～



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/87272/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区玉川 1 丁目二子玉川ライズ内 総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2022 年 4 月 1 日（金）～ 6 月 30 日（木）の期間、30 階「The 30th restaurant」にて「春の若葉色」をテーマに「緑」を随所に使ったネオビストロコースを平日ランチタイム限定で販売します。

今回のネオビストロコースは、旬の食材をつかいながら季節の色をテーマにコースのストーリーを組み立てたスタイルで考案しました。春の爽やかな若葉色をテーマに、旬の食材をお召し上がりいただきたいという思いから、コース内容を前菜からデザートまで随所に「緑」をあしらい、春のイメージを演出します。

野菜畑をイメージした前菜は、低温料理したサクラマスに春野菜添える菜園仕立てにしました。旨味を閉じ込めしっとりとしたくちどけをお楽しみいただけます。メインディッシュでお選びいただく肉料理には、ビールやワイン、シードルや酒粕など製造時に出る搾りかすを餌に与え育てた「安曇野放牧豚」をスペアリブにアレンジしてご用意。きめ細かく野性味のある食感、甘く歯ごたえがあり春の柑橘類、爽やかな酸味の「ブラッドオレンジ」と心地良いハーモニーをお楽しみいただけます。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、テーマに沿った旬の食材を随所に使用したコース料理を展開してまいります。



【スープ】

冷製グリーンピースのポタージュ



【メイン 魚料理】

鱈のポワレ ホワイトアスパラガス レンズ豆
ポーチドエッグ バジルのソース



【デザート】煎茶のブランマンジェ メロンのスープ ミルクアイスとともに

■概要

- ◆名称：ネオビストロコース
- ◆期間：2022年4月1日（金）～6月30日（木）※平日ランチタイム限定
- ◆場所：30階 The 30th Restaurant
- ◆時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）
- ◆内容：冷前菜／スープ／魚料理または肉料理／デザート／コーヒー
- ◆料金：お一人さま ¥3,900

※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／17:00～21:00 (L.O.19:00)

※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)

<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