

2022年9月22日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

まずは静岡の美味で、食欲の秋を満喫。  
**「グルマンドbuffe 静岡 to 鹿児島」**

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）では、2022年10月1日（土）～2023年1月31日（火）まで、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、「グルマンドbuffe 静岡 to 鹿児島」を開催いたします。



○関連 URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/93899/index.html>

静岡と鹿児島は直線距離で800キロ以上も離れていながら共通の産品が多く、海と山の豊かな自然に恵まれています。10月からのグルマンドbuffeは、静岡県と鹿児島県の食材をそれぞれ2か月ずつ味わいながら、黒潮がつなぐ美食をお楽しみいただきます。



最初にお楽しみいただくのは、霊峰富士の麓に位置する静岡県。日本のほぼ中央に位置し、海と山に囲まれた地域ならではの豊かな海・山の幸に恵まれています。静岡県近海で水揚げされた魚介のブイヤベースは、魚介のうまみがたっぷり溶け込んだ料理長こだわりの一品です。彩り鮮やかな鰹はたたきを思わ

せるステーキに仕上げ、香ばしい香りが食欲をそそります。一番人気のローストビーフには、時間と手間をかけて作られたおくだ荘の井田塩を合わせ、静岡県産牛肉の甘みと旨みを存分にご堪能いただけます。この他にも金目鯛の炊き込みご飯や静岡茶で香り付けしたポーク塩釜焼き、人気のご当地グルメ浜松餃子や静岡風おでんなど静岡の魅力あふれるbuffetで、食欲の秋を満喫してください。



そして、期間中は同・レストランコーナーにて、「スクエアコース 静岡」を販売いたします。buffetの一部メニューをコース仕立てで提供しており、ローストビーフをお好きなだけお召し上がりいただける人気のコースです。料理長こだわりのブイヤベースは耐熱フィルムで包まれ、開けると鼻腔をくすぐる魚介の香りが広がる魅力的な一品です。buffetの賑やかさではなく、ゆったり落ち着いたお食事や会食にもおすすめです。

静岡の食材をご堪能いただいた後は、2022年12月から鹿児島食材をお楽しみいただきます。黒潮でつながった両県の豊かな食で、笑顔あふれる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で、食の「おもてなし」を追求してまいります。

### ■「グルマンドbuffet 静岡 to 鹿児島」概要

提供日時：[静岡編] 2022年10月1日（土）～11月30日（水）

提供場所：3階 赤坂スクエアダイニング・buffetコーナー  
〈ランチbuffet〉

提供時間：11:30～15:00（90分制・要予約）

販売価格：大人¥4,300／グランエイジ(60歳以上) ¥3,800／  
小学生¥2,500／幼児(4～6歳) ¥1,500(サービス料・消費税込)  
〈ディナーbuffet〉

提供時間：17:00～22:00（120分制・要予約）

販売価格：大人¥6,800／グランエイジ(60歳以上) ¥6,300／  
小学生¥2,800／幼児(4～6歳) ¥1,800(サービス料・消費税込)



#### [ランチ・ディナー共通メニュー]

- ・静岡県産ハーブ香るローストビーフ おくだ荘 井田塩添え
- ・静岡県近海で水揚げされた魚介のブイヤベース
- ・鰹ステーキ
- ・ポーク塩釜焼き 静岡茶の香り
- ・茶そば
- ・黒はんぺんのフライ
- ・浜松餃子
- ・静岡風おでん
- ・煎茶のゼリー
- ・抹茶のショートケーキ

他 ランチ計約 35 種、ディナー約 40 種

※静岡県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

※鹿児島食材をお楽しみいただく [鹿児島編] は、2022 年 12 月 1 日 (木) ~2023 年 1 月 31 日 (火) の開催となります。(12 月 30 日~1 月 2 日を除く)

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

### ■「スクエアコース 静岡」概要

提供日時：2022 年 10 月 1 日 (土) ~11 月 30 日 (水)

17:00~22:00 (要予約 前日 17:00 まで)

提供場所：3 階 赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー

販売価格：おひとりさま¥6,800(サービス料・消費税込)

メニュー：オードブル取り合わせ

耐熱フィルムに包まれたブイヤベースと

ガーリックトースト

茶そばと茸類のペペロンチーノ風

静岡県産ハーブ香るローストビーフをお好きなだけ

小さなデザート~パティシエからの贈り物~

コーヒー または 紅茶



※静岡県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

### ■「静岡ドリンク」(グルマンドブッフエ静岡 期間限定販売)

秋色が美しいドリンクは、静岡県で作られたウイスキーや塩、お茶を用いたスクエアダイニングのオリジナルです。お食事前後やティータイムにもおすすめです。この他にもソムリエセレクトの静岡ワインや、唎酒師垂涎の富士高砂酒造の日本酒もございます。グルマンドブッフエやスクエアコースと共に楽しみいただけます。



- ・ KOCHI FUJI(コキア・フジ) ¥1,100
- ・ ライラック～紫芋とおくだ荘の井田塩のカクテル ¥1,000
- ・ 和美茶美 抹茶 Latte (ノンアルコール、ICE/HOT) 各¥1,200

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※各サービス料・消費税込

※写真はイメージです。

### ○赤坂スクエアダイニングについて

赤坂エクセルホテル東急直営のレストラン。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、記念日等様々なシーンでご利用いただけます。

※今後の社会状況等により、営業内容に変更が生じる可能性があります。



○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まいります。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64031/index.html>

【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・横田

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

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