

2021年12月16日

「美味しく食べて健康促進」
旬の日本海食材と発酵食品を随所にあしらった「日本海フレンチ」を販売



詳しくはこちらから

【Lunch】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/97465/index.html>

【Dinner】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/97466/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）30階「The 30th Restaurant」では、2023年1月10日（火）～3月31日（金）の期間、日本海の旬な食材に焦点をあて、発酵食品を随所にあしらった「日本海フレンチ」をランチ・ディナーコースにて販売いたします。

本コースでは「美味しく食べて健康促進」をテーマに、旬の日本海食材と発酵食品を融合させたオリジナリティー溢れるメニューをご用意します。冷前菜には冬の味覚、富山県産「寒ブリ」を軽くスモークし、とうがらしを発酵させた新潟県産「かんずり」を添えて提供します。ドレッシングには日本三大魚醤の一つである石川県能登半島名産「いしる」と、アクセントに柚子と合わせさっぱりとした仕上がり。メインディッシュには、塩麴、赤ワイン、オリーブオイルでマリネした牛肉を低温でローストしご用意します。ディナーコースで

は、秋田県産和牛の「みすじ肉」（甲骨の内側の部位）を使用いたします。付け合わせには、きめ細かく肉質が柔らかい加賀野菜で有名な「源助大根」と、みずみずしくほんのり甘味があり、ポリフェノールによる抗酸化作用が期待できる「紅くるり」をコンソメで炊き、こんがり焼き色を付けご用意します。デザートには、きめ細かな粉質と上品な甘さが特徴のさつまいも「五郎金時」をクリームブリュレにアレンジ。添えたバニラアイスには「玄米甘酒」を加えたソースをあしらいました。

ホテル 30 階から昼夜美しい景色を眺められる「The 30th Restaurant」。今後も二子玉川エクセルホテル東急では、趣向を凝らしたオリジナリティー溢れるメニュー内容で展開してまいります。



冷前菜



【ディナー】メインディッシュ



デザート

■概要

- ◆名称：日本海フレンチ
- ◆期間：2023年1月10日（火）～3月31日（日）
- ◆場所：30階 The 30th Restaurant
- ◆時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）
- ◆料金：ランチお一人さま¥6,500 ディナーお一人さま¥12,000
- ◆内容：ランチ
冷前菜／魚料理／肉料理（国産牛）／デザート／コーヒー
ディナー
アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／肉料理（和牛みすじ肉）／デザート／
コーヒー

※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/dining/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