

2023年2月24日

「発見！ふくしま」福島食材をふんだんに使用した
期間限定タイアップメニューを販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/98873/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、2023年3月1日（水）～31日（金）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて、「発見！ふくしま」とのタイアップ企画商品を販売します。福島食材をふんだんに使用したセットメニューを期間限定で展開します。

「発見！ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に再「発見」いただけるよう、東京電力グループが取り組んでいる活動です。今回はその活動の1つとして、少しでも生産者さまのお役に立てるよう福島県産の食材を随所に使用したオリジナリティー溢れるセットメニューを考案しました。

「福島御膳」では、目が青く光っていることからその名がついた「メヒカリ」を唐揚げでご用意します。見た目には淡白な白身とふんわりとした食感、また皮が柔らかく脂のりも良いので、素材本来の旨味をお楽しみいただきたく、味付けは「塩」と「レモン」のみで仕上げました。またメインディッシュは「福島県産牛のステーキ」と「福島県産アンコウのみぞれ餡」をそれぞれご用意します。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、タイアップ企画に積極的に取り組み魅力ある商品を展開してまいります。

■福島御膳



- 福島県産牛のステーキ
- 福島県産メヒカリの唐揚げ
- 福島県産アンコウのみぞれ餡
- 福島県産白魚
- 福島県産あおさの味噌汁
- 福島県産「天のつぶ」※白米
- 福島県産苺とチョコレートのテリーヌ

■「タイアップメニュー」販売概要

■場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2023年3月1日（水）～3月31日（金）

時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.14:00）ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）

名称：福島御膳

料金：ランチセット（デザート・コーヒーまたは紅茶）：お一人さま¥3,500

ディナーセット（デザート・コーヒーまたは紅茶）お一人さま¥4,000

※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 Dining Bar 概要

朝食／7:00～10:00（L.O.9:30）ランチ／11:30～14:00（L.O.14:00）

ティー／14:00～17:00（L.O.16:00）ディナー／17:00～21:00（L.O.20:00）

※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