

2019年8月29日

松茸づくし！秋の香り漂う「美食会席～松茸と秋の味覚～」を販売

2019年9月1日（日）～10月31日（木）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人：八木 進午〕では、2019年9月1日（日）～10月31日（木）のディナータイムに、日本料理「旬彩」（25階）にて、松茸をふんだんに盛り込んだ「美食会席～松茸と秋の味覚～」を販売いたします。

日本料理「旬彩」では、季節毎に旬の食材を厳選し、お酒にもよく合う料理をご用意しております。9月・10月は秋の風物詩・松茸を主役に、この時季に美味しさが増す素材を「旬彩」ならではの味に仕立てます。

会席は、季節の素材が惹き立つ料理をご用意。中でも、透き通った鰹だしの旨みに松茸の芳醇な香りがたまらない土瓶蒸しや、松阪牛の深みのある味わいと歯ごたえのある焼き松茸を香ばしい味噌に絡めて味わっていただく朴葉焼きは、秋ならではの香り漂う逸品です。そのほか、お酒がすすむ酒肴盛りや煮物、メの食事でも、秋を代表する食材の様々な風味をお楽しみいただける、松茸づくしの会席をご堪能ください。

日本料理「旬彩」は、どの席からも新宿副都心の景色をご覧いただけるほか、渋谷スクランブル交差点を見下ろせるカウンター席や、大切なご会食にもご利用いただける個室をご用意しております。日本料理「旬彩」は、季節ごとの和を愉しんでいただけるよう、旬の食材を彩り美しく仕立てた料理を提供してまいります。

《美食会席～松茸と秋の味覚～ 概要》

【期間】 2019年9月1日（日）～10月31日（木）

【時間】 17：30～23：00（会席L.O. 21：00）

【店舗】 日本料理「旬彩」 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】 9月30日まで 9,260円（11,000円） / 10月1日より 9,260円（11,204円）

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます。

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

◆ご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131（日本料理「旬彩」直通）

<掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

金澤 ゆき子 ・ 石井 舞

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

【メニュー】

- <造里と酒肴盛り> 松茸と青菜の菊花浸し 無花果胡麻寄せ 柿 鮫肝 胡麻味噌
かます焼き霜 焼き茄子 ラレシ 緑心大根 梅たれ
本日のお造里三種盛り あしらい
- <お椀代わり> 松茸土瓶蒸し 松茸 白身 銀杏 三つ葉 酢橘
- <凌ぎ> 秋鮭親子寿司 いくら 振り柚子
- <焼物> 朴葉焼き 松阪牛 松茸 銀杏 栗 湯葉 蒸し大根 青唐 散らし胡桃
- <煮物> 萩真丈 揚げ松茸 海老芋おかき 蕪餡 青菜
- <食事> 松茸としめじの炊き込みご飯
- <香物> 二種盛り <留椀> 赤だし汁
- <デザート> 本日のデザート

【個室のご案内】

大切なお客さまとのご会食や、顔合わせの会などプライベートなシーンに最適な個室をご用意しております。

個室料（夕食利用） 6～8名 5,556円（6,000円） / 9～16名 8,334円（9,000円）



店内



個室（6～8名さま）