

2019年8月29日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

【ホテル開業 50 周年記念】

待望の『石焼きじゅうじゅうステーキ』が復活！

2019年9月1日(日)～9月30日(月)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、2019年9月1日（日）～9月30日（月）の期間、赤坂スクエアダイニング（3F）にて、過去に人気を博した『石焼きじゅうじゅうステーキ』を販売いたします。



1970年代後半の販売開始から熱い支持を得ていた『石焼きじゅうじゅうステーキ』が、50周年を迎える9月限定で2019年バージョンとして復活します。

本商品は、赤坂東急ホテル時代に3階「コーヒーハウス（1969年～1990年）」で販売をしていました。当初は生卵・大根おろし・シソの“たれ”で提供しており、“じゅうじゅう”と音を立て運ばれてくるワクワク感や、食欲をそそる香りが評判になりました。赤坂で働くビジネスマンのご褒美メニューとして定着し、長年愛されていたメニューです。レストラン改装やメニューの変更などにより販売の休止と再販を繰り返していましたが2013年完全に販売を終了。これまで、惜しむ声や復活を望む声を多く頂戴してきました。

今回は9月13日(金)に開業50周年を迎えることを記念して皆さまのご要望にお応えしたく、2019年バージョンで復活。熱々の石の上で焼き上げたリブローズ肉が、当時と変わらない“じゅうじゅう”の音と共に登場します。かつての味を知るお客さまだけではなく、初めてのお客さまにもお召し上がりいただきたい期間限定メニューです。

赤坂エクセルホテル東急は今後も“食”でのおもてなしを追求し、時代のニーズを取り入れながら進化を続けて参ります。

■『石焼きじゅうじゅうステーキ 2019Ver.』販売概要

日 時：2019年9月1日(日)～9月30日(月) 11:00～22:00

料 金：4,210円(5,000円)

<メニュー>

- ・石焼きじゅうじゅうステーキ(約250g)
- ・選べるソース(ガーリックオニオンソース or おろしポン酢)
- ・ミニサラダ
- ・ライス

※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。

※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。

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の生産地が変更になる場合がございます。

■赤坂エクセルホテル東急について

～古き良き伝統を守りつつ、常に新しさを取り込みながら50年。～



東京・永田町にあるホテル。1969年9月13日にオープンし、今年で開業50周年を迎えます。ピンクとホワイトのストライプ柄に彩られた大きな建物の様子から、開業当時は「軍艦パジャマ」の愛称で親しまれました。487室の客室と4つの宴会場、3つの空間(ブッフェコーナー、レストランコーナー、バー&ラウンジ)をもつ直営レストランがあり、ご出張のビジネスマンをはじめ国内・海外からいらした幅広いお客様に心地よいおもてなしとくつろぎのひとときをご提供しております。

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング予約 10:00～19:00)

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当：西條・芹沢・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp