

2019年9月25日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

こじゃんと旨い！高知県の魅力を“食”でお届け
『おいしいダイニング 高知』 開催

2019年10月1日(火)～11月30日(土)

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10月1日（火）～11月30日（土）の期間、3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にてディナーbuffet『おいしいダイニング 高知』を開催します。



期間中は高知県の恵みをたっぷりお楽しみいただける、ディナーbuffetを毎日開催します。

同県は四国南部に位置し、南に太平洋、北は四国山脈に囲まれ、海・山・川の幸を活かした郷土料理が根付いています。当ホテルでは自然豊かなこの地の魅力を、東京・赤坂で『食』を通じて感じていただき、実際に現地に訪れるきっかけとなることを期待します。

土佐料理の代表格といえば“鰹のタタキ”。本フェアでは贅沢にも最初から最後まで職人が四万十産のワラで焼きあげた『龍馬タタキ』をご提供します。たっぷりのワラを惜しげもなく使うため、表面は香ばしく中はジューシーな仕上がりに。ポン酢はもちろん、シンプルに塩でお召し上がりいただくのもお勧めです。太平洋の荒波にもまれ黒潮に乗ってきた“ふわっふわ”で“もっちりもち”なしらすと、さわやかなゆずの香り、濃厚なコクと旨みが食欲をかきたてる“ゆずたま”のコラボレーション『しらすご飯&ゆずたま』には高知県の名産品“宗田節”をたっぷり。口の中に広がる風味を存分にお楽しみください。

郷土料理やご当地グルメも本フェアのお楽しみのひとつ。『ニラ焼きそばと四万十ポークのバラ焼き』は香南市のB級グルメで話題になった「ニラ塩焼きそば」をアレンジしました。生産量日本一の、県が誇るパワーフード“ニラ”のシャキシャキ感と、柔らかくジュシーな“四万十ポーク”の味わいに箸が止まらない一品です。高知県の家庭でおやつとしてよく作られている『芋天』はほのかに甘く、ふっくらとした衣で“カリッ”“ジュワッ”“ホクッ”の三拍子が口の中で広がり、かじった瞬間に思わず笑顔がこぼれます。

デザートには南国市で開発されたさつまいも“ミエルスイート”のスイートポテトをご用意します。ミエルは「はちみつ」という意味のフランス語。はちみつのような甘さ、しっとりとした食感をご堪能ください。郷土菓子である“塩けんぴ”も並び、約40種類のこじゃんと旨い(すごく美味しい)メニューをお好きなだけお楽しみいただけます。

また、期間中は同県にちなんだオリジナルカクテルや日本酒、焼酎などのドリンクの販売もいたします。お食事とあわせて高知県の魅力を余すところなくご堪能ください。

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を展開し、食の『おもてなし』を追求してまいります。

■「おいしいダイニング 高知」概要

提供期間：2019年10月1日(火)～11月30日(土)

提供時間：17:00～22:00(120分制) *要予約 *混雑時は2部制

料 金：大人¥5,208(¥6,300) グランエイジ(60歳以上) ¥4,794(¥5,800)

小学生¥1,901(¥2,300) 幼児(4～6歳) ¥1,075(¥1,300)

3歳以下無料

※カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

■メニュー

- ・完全ワラ焼き鯉タタキ(龍馬タタキ)
- ・しらすご飯&ゆずたま〜宗田節をお好みで〜
- ・ドラゴンサーモンのカルパッチョ
- ・四方竹とトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・リュウキュウとシーフードのマリネ
- ・高知県産マスクメロンと生ハム
- ・フォアグラのフラン 焼き茄子のアイス添え
- ・牛肉のグリル 井上糰店の麴で作ったソース
- ・土佐ジローの卵の茶碗蒸し
- ・ニラ焼きそばと四万十ポークのバラ焼き
- ・天麩羅(青海苔風味の海老天&みょうが&芋天)
- ・低温で焼き上げた和牛ローストビーフ
- ・鈴木さん家のミエルスイートでスイートポテト
- ・高知県産 柚子と生姜のプリン ほか計約40種

※食材の入荷状況等により、メニュー及び食材の生産地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

※本リリース掲載写真はイメージです。

■おすすめドリンク



日本酒3種飲み比べ【美丈夫、亀泉、文佳人】 ￥1,117 (￥1,350)

美丈夫 特別純米 1合 ￥1,034 (￥1,250)

亀泉 ひやおろし 1合 ￥1,034 (￥1,250)

文佳人 辛口純米 1合 ￥1,034 (￥1,250)

オリジナルカクテル【ぶしゅかんの甘い誘惑】 ￥1,075 (￥1,300)

四万十市をはじめ高知県で栽培される柑橘類のぶしゅかん。程よい酸味と渋みのある味わいにハチミツを合わせ、ほんのり甘く、さっぱりとした後口に仕上げました。

芋焼酎【土佐藩】 ￥951 (￥1,150)

朝早くから掘った黄金千貫（さつまいも）を工場に運び、その日の昼間には仕込む独特の製法『朝掘り昼仕込み』により芋本来の旨み・薫りが凝縮され、風味豊かな味わいに仕上がっています。すっきりした喉越しと芋の薫り、コクのある味わいをお楽しみください。

※法令によりお車を運転される方、未成年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。

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