

2019年9月26日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

今まで食べた事のない感動に包まれる美食会 『至福の赤坂 CUISINE～豊穡の北海道～』開催

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）は、2019年10月4日（金）19時より、13階宴会場「光の間」にて、料理長小川による美食会『至福の赤坂 CUISINE～豊穡の北海道～』を開催いたします。



『至福の赤坂 CUISINE～豊穡の北海道～』では、“北の大地の食材”がもつポテンシャルを最大限に引き出す調理法で、五感に響くお料理をお届けいたします。

当ホテルの料理長小川は、これまで国内外のさまざまな場所へ足を運び、その地の食材がもつ“可能性”“素質”“旨さの力”に触れて参りました。本企画は、小川が各地で出逢い心奪われた食材とじっくり会話をしながら調理した「絶対の逸品」を提供することにより、お客さまが実際に現地に足を運ぶきっかけに繋がたいという思いで立案しました。第1弾は宮城県、第2弾はニュージーランド、そして今回は第3弾として北海道をテーマに開催いたします。

食材は、肉厚でぷりっぷりの食感と心地良い歯ごたえ、これ以上無い程とろける甘さの“野付産・天然ホタテ貝”や、希少海老とされる“北海道噴火湾産の牡丹海老（ポタンエビ）”、新鮮ないくらを旨みたっぷりの鮭節で漬けた“十勝大樹産・鮭節いくら”をはじめ、上品な脂が絶品の“根室産・キンキ”、東大雪山系トムラウシ地域の山に囲まれた大自然で育った“蝦夷鹿（エゾシカ）ロース”など入手困難な極上食材ばかりをこの日のためにご用意いたします。お客さまにはワクワク感、そして食材をより深く味わっていただくためにメニューは『当日までのお楽しみ』スタイルです。ひたむきに食材と向き合ってきた小川の“本気”にご期待ください。

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やイベントを展開し、食の“おもてなし”を追求してまいります。

■『至福の赤坂 CUISINE～豊穡の北海道～』概要

日 時：2019年10月4日(金) 19:00～21:30 ※受付 18:30 より

会 場：赤坂エクセルホテル東急 13階宴会場「光の間」

料 金：お一人様 フリードリンク付き 16,529円 (20,000円)

※20名様限定・要予約

※ご予約は10月1日(火)正午までとさせていただきます。

※定員に達し次第、ご予約受付は終了させていただきます。

※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。

※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。

■20名様限定のプレミアムイベント



至福の赤坂 CUISINE～ NZ Gourmet Party 2019～の様

会場はホテル13階の宴会場にて。お部屋の大きさから快適にお過ごしいただけるスペースを確保するべく20名様限定としました。実演調理や小川による食材や料理の解説、お客さまとの会話でお食事を楽しめる時間を演出します。『至福の赤坂 Cuisine ～豊穡の北海道～』の名にふさわしい“今まで食べた事のない感動に包まれる”お料理で贅沢な夜をお過ごしください。

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