

2019年5月23日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

「旨い。」と唸る美食会
至福の赤坂 Cuisine ～極上の宮城～開催

料理長 小川 × 宮城県の真剣勝負

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6月7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 ～極上の宮城～』を開催いたします。



2019年4月1日より当ホテルの料理長に就任した小川 勝哉は、2014年に宮城米マーケティング推進機構から“食材王国みやぎ大使”を委嘱され、これまで多くの生産者の方々との出会いを積み重ねて参りました。その中で様々な宮城県の食材に触れ、その美味しさに魅せられてきた小川は、旬の素材を最大限に活かした「絶対の逸品」を提供することにより、お客さまが実際に宮城県に足を運ぶきっかけに繋がりたいという思いで本企画を立案しました。

■メニューは「ホヤ」、「仙台牛」、「お米」をメインにした構成に

県を代表する海産物のひとつである「ホヤ」の味の決め手は“鮮度”と言われ、まさに旬なこの時期は甘みと旨味が増します。独特の風味が特徴で“珍味”と思われがちなイメージを覆し、食通も虜に。仙台牛は、『仙台牛共進会』でチャンピオン牛に輝いた極上品を。口当たりが柔らかく、まるやかな風味とバランスの良い霜降りでお楽しみいただけます。お米には豊かな自然に囲まれた食材王国だからこそ生まれた、天と地からの贈り物「だて正夢」をご用意。噛むほどに、一粒一粒から溢れだすお米本来の甘みと旨味をご堪能ください。メイン食材を最大限に活かす料理法で、どのようにご提供するかは当日のお楽しみとなります。

■20名様限定のプレミアムイベント

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 ～極上の宮城～』の名にふさわしい“この日にしか食べられない。”お料理で贅沢な夜をお過ごしください。

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 ～極上の宮城～』概要

日 時：2019年6月7日(金) 19:00～21:00 ※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 12,627円 (15,000円)

※20名様限定・要予約

※ご予約は6月4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・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。(写真提供：宮城県／宮城県畜産課／宮城県観光課)

※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。



宮城県プライドフィッシュ「ホヤ」

生産量・消費量共に宮城県が全国トップ。ホヤの姿、形から「海のパイナップル」とも呼ばれ、養殖に適した海洋環境が作るホヤは鮮やかな山吹色に育ちます。特徴的な外見に対して、むき身は肉厚で柔らかく凝縮された味は格別です。

仙台牛

脂肪交雑（霜降りの度合い）・肉の色沢・肉の締まりやキメ・脂肪の色沢と質。全ての項目において、5等級を獲得している一流のブランド牛。柔らかくとろけるような美味しさは選ばれた本物の証。

だて正夢

米づくりに励む人たちの長年の想いと復興への祈りをのせて誕生した、もっちり甘い次世代のプレミアムブランド米。日本中の食卓を牽引していく、とびきりのおいしさを。



料理長 小川 勝哉

“食”を通じて得ることが出来たご縁を大切に、
食材の持つポテンシャルを、しっかりと伝えてい
きたいと思います。

美味しさが繋げる輪に感謝を込めて・・・

※ 食材王国みやぎ大使

宮城県にゆかりのある県外在住者に、宮城米を中
心としたさまざまな県産食材のPRを委託する
もの。

- 1969年 神奈川県横浜市生まれ
- 1988年 調理師専門学校 国内フランス料理レストランで修行の後フランスに渡り、
ル・コルドンブルー本校 INFATH 等で研修の後帰国
- 1991年 株式会社プリンスホテルに入社 赤坂プリンスホテルで勤務の後、
新横浜プリンスホテルのオープニングに参加
- 1997年 横浜ベイホテル東急に入社
- 2005年 横浜ベイホテル東急メインダイニング「カフェトスカ」のシェフに就任
- 2014年 食材王国みやぎ大使（※）受嘱
- 2016年 エグゼクティブ エキスパート シェフに就任
ニュージーランド ビーフ アンド ラム マイスター 受嘱
- 2019年 赤坂エクセルホテル東急 料理長に就任（4月1日）

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