

2019年11月28日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

一皿ごとに感動を生む贅を極めたディナーコース 『スクエアディナー』販売

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12月1日(日)～2020年1月31日(金)の期間、赤坂スクエアダイニング（3F）レストランコーナーにて、特別な日を彩る美食ディナー『スクエアディナー』を販売します。



オマール海老やフォワグラ、冬が旬のアンコウ、鹿児島県産の黒毛和牛など豪華な食材を豊富に盛り込んだディナーコースが登場します。

本商品はクリスマスや年末年始などイベントが目白押しのこの時期、美食と心を込めたおもてなしで一層心華やぐひと時をお過ごしいただきたい思いで考案しました。大切な方とのかけがえのない思い出となるようシェフが腕によりをかけた渾身の品々を、フルコースでご提供します。

アミューズの“黒毛和牛のルーロー仕立て 芽葱のアクセント 黒酢ジュレ”は隣接するブッフェコーナーにて同日より開催の「おいしいダイニング 鹿児島」にあわせご用意する一品です。日本一に輝いた鹿児島県産黒毛和牛に爽やかな香りの芽葱を巻き、さっぱりとした黒酢ジュレを添えました。

冬の味覚“アンコウ”を煮凝り状にし、鮫肝とキャビアを乗せ白菜で挟んだ“アンコウのプレッセ 春菊のソース”と、貝の旨みが凝縮したごちそうスープ“コキヤージュのクリームスープ パイ包み焼き”をお楽しみいただいた後は、弾力が強くプリプリ食感のオマー

ル海老を。周りにパンチェッタと牛蒡を纏わせ焼き上げました。相性の良いフォワグラに濃厚なアメリカーナ・ソースをつけて口の中に広がる風味をご堪能ください。

肉料理には“牛バラ肉のキューブ 赤ワインソース 黒胡麻風味”をご用意。長時間赤ワインで煮込んだ鹿児島県産牛バラ肉が口の中でやわらかくほどけます。あわせてご提供する“フロマージュとドライフルーツ”との味の相乗効果もお楽しみください。

パティシエ特製デザート“抹茶のアフォガート”は、冷たいピスタチオのアイスに温かい抹茶をかけてお召し上がりいただきます。キャラメリゼしたナッツをアクセントに、甘く優しい味わいと心地よい苦味が絶妙のバランスです。

贅を極めたお料理で大切なかと心に刻まれる時間をお過ごしください。

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。

■スクエアディナー概要

提供期間：2019年12月1日(日)～2020年1月31日(金)

提供時間：17：00～22：00 ※要予約（前日の17時まで）

提供場所：赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」

料 金：1名様 8,265円（10,000円）

※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

黒毛和牛のルーロー仕立て 芽葱のアクセント 黒酢ジュレ

アンコウのプレッセ 春菊のソース/コキヤージュのクリームスープ パイ包み焼き

牛蒡を纏ったオマール海老とフォワグラのポワレ 香り豊かなソースアメリカーナ

牛バラ肉のキューブ 赤ワインソース 黒胡麻風味/フロマージュとドライフルーツ

抹茶のアフォガート/パン と バター/コーヒー または 紅茶

※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。

※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。

※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お断りいたします。

※写真はイメージです。

※本コースの当日キャンセルは、料金の100%を頂戴しております。

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

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp