

2019年12月16日

美しい夜景と楽しむ“和のクリスマス”
贅を尽くした素材を味わう「クリスマス会席」
2019年12月24日（火）・25日（水）限定



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年12月24日（火）・25日（水）のディナータイムに、日本料理「旬彩」（25階）にて、「クリスマス会席」を販売いたします。（お一人さま18,000円/サービス料・消費税込み）

「今年はずっと違うクリスマスを」とお考えの方に、日本料理「旬彩」が贈る“和のクリスマス”。伊勢海老や鮑などの海の幸を贅沢にまるごと使用した料理など、日本酒だけでなくシャンパンやワインともよく合うよう、聖なる夜にふさわしい味わいに仕立てをご用意いたします。

料理は、伊勢海老一尾を使った天麩羅をリースに華やかに盛り込んだ前菜や、西京味噌の香り漂う鮑のパイ包み焼き、旨みをとじ込めるようにローストした和牛を雲丹とともに味わう進肴（すすめぎかな）など、日本料理ならではの趣向を凝らした味わいで魅了します。食事には冬の味覚・河豚をにぎり寿司で。クリスマスにぴったりの贅をふんだんに盛り込んだ会席をご堪能ください。また、日本料理「旬彩」の利き酒師とソムリエがお二人の好みやご要望を伺いながら、料理をさらに惹きたてるお酒のセレクトもさせていただきます。

日本料理「旬彩」は、どの席からも新宿副都心の景色をご覧いただけます。冬本番の澄んだ空気が生み出す美しい夜景とともに、満ち足りたクリスマスのひと時をお過ごしください。

《クリスマス会席 概要》

【日時】2019年12月24日（火）・12月25日（水）17:30～23:00（ドリンクL.O.22:00）

【店舗】日本料理「旬彩」東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】14,877円（18,000円）※ご予約制

【内容】前菜/造里/煮物/焼物/進肴/食事/デザート（全7品）

◆ご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131（日本料理「旬彩」直通）

＜掲載に関するお問い合わせ先＞

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

金澤 ゆき子 ・ 石井 舞

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

【メニュー】

- <前菜> 聖夜の灯火 リース盛り込み
伊勢海老 トリュフ香味 フォワグラ玉蒸し 牡丹海老風味
- <造里> 氷盛り込み
鮪ナッツ仕立て 鯛唐墨仕立て
ホワイトアスパラ ビーツ煎餅 マジックレッド 酢橘ジュレ
- <煮物> くえ煮付け 牛蒡 蕪 青菜 針生姜
- <焼物> 鮑パイ包み西京仕立て
- <進肴> 和牛ロースト 雲丹とともに
- <食事> 虎河豚にぎり寿司 がり
- <デザート> 抹茶パフェ 苺 チーズケーキ ワインアイス チョコレート

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※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。

※写真はイメージです。



日本料理「旬彩」店内