

2020年6月19日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

**暑い夏にツルっとスタミナチャージ！  
『夏の麺フェア 2020』開催**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 橋本 好美）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3階）にて、この夏おすすめの麺3種をご用意する『夏の麺フェア2020』を、7月1日（水）～8月31日（月）の期間限定で開催します。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/62741/index.html>

当ホテルの夏の定番である本フェアは、食欲が減退しがちな暑い日でもエネルギーに乗り切っていただけるよう、のど越し爽やかで美味しい、夏にぴったりの麺メニューを揃えて毎年開催しています。今年も5年連続で1番人気を誇る『冷製排骨麺』に加え、パスタと蕎麦の3種類をご用意。精のつく美味が揃いました。午後からの活力に、また明日へのパワーチャージにお召し上がりください。

※館内では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え感染症の拡大防止に向けた取り組みを実施しています。

## ■メニュー



### 冷製排骨麺 2,600円 (3,146円)

毎年1番人気を誇る赤坂スクエアダイニングの最強アイテム。アツアツで旨味たっぷりの豚ロース肉と冷たい麺のコンビネーションが抜群です。別添えのしょうゆベースのソースとピーナッツの風味が香るごまダレをお好みでかけてお召し上がりください。



### 冷製カッペリーニ 旬の夏野菜と共に

2,600円 (3,146円)

パプリカ、茄子、ズッキーニ、万願寺唐辛子やゴーヤ、フルーツトマト等の夏野菜で彩られた、色彩豊かなカッペリーニ。程よい酸味が食欲をそそります。思わず写真を撮りたくなる一品。



### 鹿児島県産鰻の蒲焼きと冷たいお蕎麦 とろろ添え

3,000円 (3,630円)

夏といえば冷たいお蕎麦。ふわっと広がる蕎麦の香りとコシの良い麺が暑さで疲れた身体を潤します。ふっくら焼き上げた鹿児島県産の鰻の蒲焼きでスタミナもアップ。

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。

## ■「夏の麺フェア 2020」概要

提供期間：2020年7月1日（水）～8月31日（月）

提供時間：11:00～22:00（21:30 L.O.）

提供場所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3階（東京都千代田区永田町2-14-3）

※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。

※写真はイメージです。

※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。

### ■安心してご利用いただくための取り組み

- ・お席の間隔をあけてご案内しております。
- ・従業員はマスク・フェイスシールドなどを着用しています。
- ・飛沫防止シートを設置しております。
- ・お客さまへ手指の消毒をお願いしています。
- ・お客さまが直接手を触れる箇所を一日に数回消毒用アルコール等による拭き上げを実施しています。
- ・従業員の毎日の体調管理を徹底しています。
- ・従業員の手洗い、うがいを徹底しています。

※今後日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、内容に変更が生じる可能性がございます。また、ホテル全体での取り組み、お客さまへのお願い等を含む最新の情報は公式ホームページをご覧ください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64394/index.html>

### ■赤坂スクエアダイニングについて



ゆったりしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、優雅なひとときを演出。接待や会食、記念等様々なシーンでご利用いただけます。

営業時間：07:00～22:00 (21:30 L.O.)

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