

2020年8月3日

ホテル開業20年目にして初コラボレーション
 個室で日本料理×フレンチの両方が味わえる和洋折衷会席が登場
 2020年8月1日（土）より販売



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:鳥井 武志〕では、2020年8月1日（土）より、日本料理「旬彩」（25階）にて、ランチ・ディナーともに、日本料理とフランス料理の2つの料理メニューを1つのコースに織り交ぜた個室限定の和洋折衷会席を販売いたしました。（お一人さま15,000円/サービス料・消費税込み ※ご予約制）

渋谷エクセルホテル東急は、本年4月7日に開業20周年を迎えました。この大きな節目に掲げたテーマ「Crossover（クロスオーバー）」にちなみ、20年の歳月の中でも初となる、ホテル最上階に位置する日本料理「旬彩」とレストラン「ア ビエント」が提供するフランス料理の両方を、1つのメニューでご堪能いただけるコラボレーションメニューをご用意いたします。

旬の鰹を使った葛うち椀から始まる8月のメニューは、お酒がすすむ前菜とお造りの合わせ盛りの日本料理に続き、温前菜にフルーツの酸味を合わせた濃厚なフォワグラのポワレ、魚料理には芳醇なバター香り漂う白身魚のムニエルと、フレンチが登場いたします。メインには、きめが細かく赤身の旨みがしっかり感じられるブランド牛「しあわせ絆牛」の炙り焼きをご自身で。熱が加わるとともに香りだつ美味をお愉しみください。さらに、握り寿司やパティシエが手がける和スイーツと、こだわりの料理が並びます。和洋の融合がもたらす優美な味わいを、利き酒師厳選の日本酒やソムリエおすすめのワインとともにご賞味ください。

本メニューは、個室のみでの提供となります。地上100メートルに位置した店内からは、目の高さに広がる渋谷の街並みや新宿副都心の眺望が、特別な空間を一層惹きかたえます。個室には定期的な換気をおこなうほか、定員数を減らし、隣席との間隔を保ったテーブルセットをご用意しておりますので、お顔合わせやお祝いのお席をはじめ、ご接待など、大切な方とのご会食にもおすすめです。

日本料理「旬彩」は、旬の食材を活かし、彩り美しく仕立てた料理を提供してまいります。

《概要》

【名称】和洋折衷会席 ～旬彩×ア ビエント～

【期間】2020年8月1日（土）～ ランチ 11:30～L.O. 14:00 / ディナー 17:30～L.O. 20:00

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

【料金】12,397円（15,000円）※前日までのご予約制

【内容】先付け/前菜・お造り盛り/温前菜/魚料理/肉料理/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）

※新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、営業時間を変更しております。ご利用時にはホテル公式ホームページをご確認ください。

<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

【8月のメニュー】

<先付け/和> 鱧葛うち 海素麵

<前菜・お造り盛り/和>

つまみ菜と鮪生ハムのお浸し
牛肉八幡巻き 酢取り名荷
白瓜昆布ヅ 長芋寄せ 蒸し雲丹
つぶ貝ずんだ和え
お造り三種盛り

<温前菜/洋> フォワグラのポワレ

フルーツのコンポート ガストリックソース

<魚料理/洋> 白身魚のムニエルと茸のソテー 焦がしバターの香り

<肉料理/和> しあわせ絆牛炙り焼き

<食事/和> 握り寿司3貫 赤だし汁

<デザート/和> パティシエ特製デザート



しあわせ絆牛炙り焼き

■魚料理と肉料理のメニューが異なる 9,918 円 (12,000 円) コースもご用意しております。

<先付け/和> 鱧葛うち 海素麵

<前菜・お造り盛り/和>

つまみ菜と鮪生ハムのお浸し 牛肉八幡巻き 酢取り名荷
白瓜昆布ヅ 長芋寄せ 蒸し雲丹 つぶ貝ずんだ和え
お造り三種盛り

<温前菜/洋> フォワグラのポワレ フルーツのコンポート ガストリックソース

<魚料理/和> 鱸の柑橘焼き オレンジチップ 南瓜カステラ 葉唐辛子伽羅煮

<肉料理/洋> 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ポレンタとともに

<食事/和> 季節の炊き込みご飯 赤だし汁

<デザート/和> パティシエ特製デザート

※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。

【感染症拡大防止の取り組み】

渋谷エクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/64390/index.html>

■渋谷エクセルホテル東急は本年4月7日に開業20周年を迎えました

20周年に掲げたテーマは、世界中から人が集まるスクランブル交差点や人や情報、文化が行き交う街・渋谷を表現した「Crossover (クロスオーバー)」。ロゴマークは、ひとつのつながった大きな輪である“世界”と日本で注目され続ける“渋谷”の交差をデザインしました。

