

2021年3月18日

二子玉川から“おいでなんしょ”信州
料理人の原点となった故郷、信州ご当地食材をフレンチで

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 平井 太郎）では、2021年4月1日（木）から6月30日（水）の期間、30階「The 30th Restaurant」にて信州の食材をテーマにしたフレンチコース「おいでなんしょ”信州 ～海こそなけれ物さわに～」を販売します。



当ホテルシェフ 百瀬宏一が料理人を目指す原点となった故郷、信州に焦点をあて、慣れ親しんだ食材を料理長 田島秀樹とともにオリジナリティー溢れるフレンチコースに仕立てます。

長野県には“海こそないけれど、なんでも豊かで足りないものはない”と県歌でも歌われているようにご当地食材が豊富に揃っています。

長野県水産試験場で開発された養殖品種「信州サーモン」は低温調理し、冷前菜で提供します。きめ細かく肉厚な旨味、トロリと溶ける良質な脂と滑らかな味わいをお楽しみください。付け合せにはホワイトアスパラにロールにした「そば粉のガレット」をあしらいます。温前菜は信州でこれを食べればその店の味がわかると言われる「信州野沢菜のおやき」に「フォアグラのポワレ」を合わせます。炒めることにより味がしみ込んだ「信州野沢菜」をもっちりとした生地で包んだ「おやき」と濃厚な「フォアグラ」の調和は絶妙です。魚料理には「信州大岩魚」の表面に鱗に見立てたポテトをあしらひ、川魚の繊細な旨味とポテトのカリッとした食感をお楽しみいただけます。メインディッシュには、長野県産新ブランド牛「信州白樺若牛」をみそ漬けにし

て提供します。肉質は柔らかく適度な脂を含み、アンガス種の特徴である良質な赤身の旨味と、黒毛和牛の芳醇な味わいがお楽しみいただけます。付け合せには南信州の郷土食「五平餅」をご飯の粒が残る程度につぶし、甘辛いタレを使いパリッと焼き上げました。

デザートは信州産クリームチーズのムースをスノードームに見立て、北アルプスの清らかな湧水に育てられた香り高い安曇野産わさびを使用したアイスを添えます。ドームの中には果肉入りの苺ソースをあしらい、鼻孔に広がるわさびの香りと刺激をクリームチーズのコク、苺の甘酸っぱさで絶妙な味わいに仕上げ、風味豊かで爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

■メニュー内容



アミューズ ※ディナー



【冷前菜】

信州サーモンのコンフィ そば粉の
ガレット ※ランチ ディナー



【温前菜】

フォアグラのポワレと
長野県産野沢菜のおやき
※ディナー



【魚料理】

長野県産大岩魚のポテト焼き
茸のナージュ
※ランチ ディナー



【ディナーメイン】

信州白樺若牛のみそ漬け
五平餅添え



【ランチメイン】

安曇野放牧豚のみそ漬け
五平餅添え



【デザート】

信州産クリームチーズのムースと
信州安曇野産わさびアイス
※ランチ ディナー



【小菓子】

長野県ブルーベリーを使った
2種の小菓子 ※ディナー

■概要

名称：“おいでなんしょ” 信州 ～海こそなけれ物さわに～

期間：2021年4月1日（木）～6月30日（水）

場所：二子玉川エクセルホテル東急 30階 「The 30th Restaurant」

時間：ランチタイム 11:30～14:00 (L.O. 12:30)

ディナータイム 18:00～20:00 (L.O. 18:00)

料金：ランチお1人さま ¥4,959 (¥6,000)

ディナーお一人さま ¥9,918 (¥12,000)

内容：

【ランチコース】

冷前菜／魚料理／メインディッシュ／デザート／コーヒー

【ディナーコース】

アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／メインディッシュ／デザート／小菓子／
コーヒー

WEB：<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/73584/index.html>

※予約制です。ご利用日前日 15 時までにお問合せください。

※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。

■感染症拡大防止の取り組み

二子玉川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/futako-e/information/64384/index.html>

■The 30th Restaurant 概要

ランチタイム：11:30～14:00 (L.O. 12:30)

ディナータイム：18:00～20:00 (L.O. 18:00)

※予約制です。

TEL：03-3707-7200 (レストラン直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093 (ホテル代表) FAX：03-3700-1098

E-mail：j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp