

2021年4月1日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

幸せスイーツ新登場 「フレッシュバナナの焦がしブリュレ メープルシロップとローズマリー香るパンケーキ」 4/1（木）～販売開始

赤坂エクセルホテル東急（総支配人 橋本 好美）では、2021年4月1日（木）よりレストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、「フレッシュバナナの焦がしブリュレ メープルシロップとローズマリー香るパンケーキ」を販売します。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/74261/index.html>

オーブンでじっくり焼き上げた厚みあるパンケーキに、キャラメリゼしたバナナ、キャラメルソースを添えたボリューム満点のパンケーキが登場します。

本商品は、「幅広い年齢層のお客さまに愛されるスイーツを提供したい」とのパティシエの想いを詰め込んだ一皿です。

パンケーキは表面をブリュレし“カリッ”とした食感を加え、生クリームとバナナソースを乗せました。お皿に盛り付けた自家製のキャラメルソース、くるみ、とろりと香ばしいバナナを絡ませお召し上がりください。別添えのメープルシロップをかけると甘さの深みが増し、思わず笑顔が綻びます。ハーフサイズも用意しておりますので食後のデザートにもおすすめです。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も食のおもてなし、多様なニーズに応えられる商品のご提供に努めてまいります。

■販売概要

提供期間：2021年4月1日（木）～

提供時間：11:00～21:00（L.O. 20:00）

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）

販売価格：ア・ラ・カルト ¥2,300

ハーフサイズ ¥1,400

※表示料金には、サービス料 10%・消費税 10%が含まれます。

※食材の仕入れ状況等により、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。

※食事制限のあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■安心してご利用いただくための取り組み

レストラン「赤坂スクエアダイニング」ではお客さまと従業員をはじめ、全ての皆さまの健康と安全を最優先し、感染症予防の取り組みを実施しています。

- ・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。
- ・ご要望により飛沫防止シートを設置いたします。
- ・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>

本プランに関するお客さまのご予約・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）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：芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.serizawa@tokyuhotels.co.jp