

2021年4月19日

**【二子玉川エクセルホテル東急】“多種多彩”をテーマとした
ランチメニュー、16品目の「てんくうプレート」を販売**

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）は、2021年4月29日（木・祝）～6月30日（水）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて「多種多彩」をテーマとした「てんくうプレート」を販売いたします。



「色々な料理を少しずつ食べたい。」そんな女性の声から、食材の種類も彩りも豊かな料理を少しずつお楽しみいただけるプレートをご用意しました。

「てんくうプレート」には二つのコンセプトがあります。一つ目は「発酵食品」。脂のバランスがよく甘みのある肉質が特徴の「大山どり」を塩麴で下味をつけ、クミンやコリアンダーをアクセントに、パセリの鮮やかな緑とひよこ豆をペースト状にした中東の伝統料理「フムス」で仕上げます。また「大豆ミート」、「甘酒のスープ」には白味噌を使用いたします。二つ目のコンセプトは「飽きのこない食感とバリエーション」。プレートの中には、オクラ・長芋・なめこを使用した「ネバネバサラダ」や「ひじきと豆煮」、雑穀米といった和のテイストも織り込みます。デザートには、食物繊維やビタミン・ミネラルがバランスよく含まれるバナナをベースに、「オートミールクッキー」、「ベリーアイス」をアレンジし、「米粉のケーキ」には豆乳クリームを絡め、あっさり仕上げました。

暖かい日差しと地上134mからの絶景とともに、見た目に華やか、かつバランスよく変化に富んだ「てんくうプレート」を是非お楽しみください。

■概要

名称：てんくうプレート

期間：2021年4月29日（木・祝）～6月30日（水）

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

時間：11:30～17:00 (L.O. 16:00)

料金：¥3,300

WEB：<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/53241/index.html>

※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あります。

※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。



Dining Bar



景色 ※イメージ

■The 30th Dining Bar 概要

ご友人や同僚の方々と楽しい時間を共有できるダイニング。選りすぐりの食材を用いたこだわりの品々を、リーズナブルな価格でご提供いたします。

営業時間：朝食 8:00～10:00 (L.O.9:30) / ランチ 11:30～17:00 (L.O.16:00)

ティー14:00～17:00 (L.O.16:00) / ディナー17:00～19:30 (L.O.19:00)

TEL：03-3707-7200 (レストラン直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/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

客室数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

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

■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>

◆◆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