

2021年6月25日

北海道の幸を贅沢に使用したコース料理“北海道を食す”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 川村 美樹）では、2021年7月1日（木）～9月30日（木）の期間、札幌エクセルホテル東急開業25周年を記念し、The 30th Restaurantにてコース料理“北海道を食す”を販売いたします。



本コースでは、プリプリとした身が生食にはぴったりの「北海タコ」や、上品な白身で淡泊な味わいが特徴の「アイナメ」といった海の幸をはじめ、北の大地ならではのさまざまな特産品を使用します。メインディッシュには、清潔な水と飼育に適した床面が維持され、良好な日当たりと風通しの良い状況でのびのびと育った滝川新生園の「あいがも」を表面は香ばしく、内部はしっとりとオープンで調理します。濃厚な味とキメ細かい舌触りが特徴のフォアグラと、香り高いトリュフソースでお楽しみください。

デザートにはめずらしい食材をアレンジします。竹内養鶏場の「米艶（こめつや）」は北海道米を主原料とした肥料を与え育まれた卵で、最大の特徴であるレモンイエローの黄身を活かし真っ白なバニラアイスをご用意します。また十勝産ホワイトコーンを使用し、コーンの味わい深い甘味をスルッとお楽しみいただけるよう、ブランマンジェをご用意しました。白い黄身と、とうもろこしをメインアイテムとした日常ではあまり食べることのないデザートをお楽しみいただきたいというパティシエの思いがこもったひと皿です。

二子玉川エクセルホテル東急では、旬のご当地食材や特産品を中心とした内容で、コース料理を提供してまいります。



竹内養鶏場 米艶（こめつや）



ホワイトコーンのブランマンジェと
白い卵“米艶”のバニラアイス

■概要

名称：札幌エクセルホテル東急開業 25 周年記念 “北海道を食す”

期間：2021 年 7 月 1 日（木）～9 月 30 日（木）

場所：30 階 The 30th Restaurant

時間：ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー：17:00～20:00（L.O.18:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

料金：ランチお 1 人さま：¥6,000 ディナーお 1 人さま：¥12,000

内容：ランチ 前菜／魚料理／肉料理／小菓子／デザート／コーヒーまたは紅茶

ディナー アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／肉料理／小菓子／デザート
コーヒーまたは紅茶

Web: <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/76847/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。

※写真はイメージです。



The 30th Restaurant

■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／11:30～14:00 (L.O.12:30) ディナー／17:00～20:00 (L.O.18:00)

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL : 03-3707-7200 (レストラン予約) ※ご利用日前日 15 時までにご予約ください。

<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