

2021年7月30日

“長い物”は暑さを乗り切るパワーフード  
夏のご馳走「鱧と穴子の天ぷら御膳」  
2021年8月1日（日）より販売

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人：鳥井 武志〕では、2021年8月1日（日）より9月30日（月）の期間、日本料理「旬彩」にて「鱧と穴子の天ぷら御膳」を販売いたします。



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/shunsai/63770/index.html>

高温多湿な日本の猛暑を乗り切る先人からの知恵の一つとして、夏の暑い時期には「長い物」を食すると精がつくと言われていました。うだる暑さが続く今年の夏、日本料理「旬彩」では、旬を感じる二つの「長い物」をご用意いたしました。

天ぷらの盛り合わせで供するのは、東の穴子、西の鱧と称される日本人にはなじみのある長い食材。穴子は贅沢に丸ごと1本をパリッと揚げました。梅肉を添えた鱧の吉野煮、鶏と冬瓜・茄子の冷やし煮物等の冷製小鉢たちがメインの天ぷらの脇を固めます。お食事には穴子の炊き込みご飯と彩素麺をご用意いたしました。素麺は炭酸水で割ったつけ汁で“シュワシュワつるり”とお召しあがりください。

ホテル最上階から目の前に広がる渋谷の眺望と共に、季節を感じる和のひとときをお過ごしください。

《概要》

【名称】 鱧と穴子の天ぷら御膳

【期間】 2021年8月1日（日）～9月30日（木） 12:00～15:00 (L.O. 14:00)

【店舗】 日本料理「旬彩」 渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 3,500 円

【献立】 先付・冷やし煮物・天ぷら盛り合わせ・お食事・デザート

【ご予約・お問い合わせ先】 03-5457-0131（日本料理「旬彩」直通）

※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。

※状況により営業時間に変更が生じる場合がございます。

※写真はイメージです。

※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。

【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おります。

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

日本料理「旬彩」



カウンター席



個室一例

お食事とともにお楽しみいただける地上 100 メートルの景色は、もう一つのご馳走です。 昼は神宮の杜を、夜は光の海を臨みながら繊細で美しい和の心をつくしたあたたかいおもてなしで、上質なひとときをお楽しみください。ご夕食時には、より景色をご堪能いただけるカウンターのお席もご用意しております。

<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 ・ 西條 由圭里

〒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](mailto:shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp)