

2022年3月11日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

蒸し蟹やホタテ、とろ〜り熱々ラクレットチーズも！  
**「グルマンドブッフェ 北海道ディナー」**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 江口 光彦）では、2022年4月1日（金）～6月30日（木）まで、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、「グルマンドブッフェ 北海道ディナー」を開催いたします。



○関連 URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/85818/index.html>

開催の度に多くのお客様からご好評いただいている北海道フェア。実に3年ぶりの開催となる今回は、芽吹きを季節を迎えた北海道の豊かな食材を用いた様々なメニューでお迎えいたします。

期間を通してお召し上がりいただけるパフォーマンス料理は全6品で、中でも磯の香りが食欲をそそる「北海道産ホタテ殻付き鉄板焼き」のプリプリの食感が絶品です。また、とろりと溶けた「十勝産ラクレット」は茹でたじゃがいもやパンに絡めるのがおすすめです。「北海風海鮮丼鉢」や定番の「ローストビーフ」のほか、お客様からのご要望が多い「蒸し蟹」や某ゲームでも話題の「いももち」をパルミジャーノレッジャーノで和えた料理など、心ゆくまでお召し上がりください。上記以外のメニュー

の一部は5月16日(月)から変更になるため、来店時期により異なるメニューがお楽しみいただけます。



そして、期間中は同・レストランコーナーにて、アラカルトでも「北海道フェア」をお楽しみいただきたいと、ブッフェメニューからシェフが選んだ5品を、2期に分けて販売いたします。おすすめは期間を通してお召し上がりいただける「北海風海鮮丼鉢」です。甘味が強く、濃厚プチプチのますいくらや、脂が乗ってくるこの時期ならではのサーモンのほか、北海道から届いた海鮮が賑やかにどんぶりを彩る一品です。

北海道にちなんだお勧めドリンクも販売いたします。北海道の流水をイメージしたマルガリータを、フローズンスタイルで提供する「流水マルガリータ」に加え、積丹ブルーの海をイメージした青いジン「火の帆(ほのほ)」など、お食事に合わせてお楽しみください。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューで、食の「おもてなし」を追求してまいります。

## ■「グルマンドブッフェ 北海道ディナー」概要

提供日時：2022年4月1日(金)～6月30日(木)

17:00～22:00(120分制・要予約)

提供場所：3階 赤坂スクエアダイニング・ブッフェコーナー

販売価格：大人¥6,800/グランエイジ(60歳以上) ¥6,300/  
小学生¥2,800/幼児(4～6歳) ¥1,800(サービス料・消費税込)



### [共通メニュー]

- ・ローストビーフ マスタード風味 芽室産マチルダ添え 北海道十勝産山わさび
- ・蒸し蟹 お好みのフレーバーで
- ・北海道産ホタテ殻付き鉄板焼き
- ・北海道“パンかま風”フィッシュロール
- ・十勝産ラクレット スクエアダイニング風
- ・北海風海鮮丼鉢
- ・北海道産いももちのパルミジャーノレッチャーノ風 他 計約40種

※北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます。

※蟹の種類は、仕入れ状況により異なる場合がございます。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※ランチブッフェとはメニューが異なります。

## ■「北海道フェア」概要

提供日時：2022年4月1日(金)～6月30日(木) 11:00～22:00

提供場所：3階 赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー

販売メニュー・価格：



[1期]	[2期]
2022年4月1日（金）～5月15日（日）	2022年5月16日（月）～6月30日（木）
<ul style="list-style-type: none"><li>・海鮮どんぶり北海風 ¥4,500</li><li>・ホタテとお魚のグラタン ¥2,600</li><li>・蝦夷鹿肉と長ネギのパスタ ¥3,000</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・海鮮どんぶり北海風 ¥4,500</li><li>・秋鮭のクリームソース ¥2,600</li><li>・北海道産牛のハッシュドビーフ風 ¥3,000</li></ul>

※北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます。

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

### ■「おすすめドリンク」(北海道buffe&北海道フェア 期間限定)



火の帆「KIBOU BLUE 海と日本のプロジェクトエディション」  
¥1,800

積丹の美しい海を想起させる青いジン。

バタフライピー（ハーブ）でカラーリングされ、生命力に満ちた緑豊かな森林を想わせるアカエゾマツの香りと積丹産の豊富なボタニカルが織りなす芳醇で複雑な味わいで、積丹の海を感じます。

本商品が、持続可能な「うに」の生育環境を守るため、1本につき100円を「うに」の餌場の再生に取り組む地元活動団体に寄付されることに賛同し、赤坂スクエアダイニングでの販売に至りました。

## スクエアダイニングオリジナルの北海道ドリンク



- ・流水マルガリータ ¥1,300
- ・(ノンアルコール) 北海道フローズンキャラメル (ICE/HOT) 各¥1,600
- ・(ノンアルコール) 北海道ハーブサイダー ¥1,300

ソムリエセレクトワインもございます。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

### ○赤坂スクエアダイニングについて

赤坂エクセルホテル東急直営のレストラン。ゆったりとしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、優雅なひとときを演出。接待や会食、記念日等様々なシーンでご利用いただけます。

※今後の社会状況等により、営業内容に変更が生じる可能性があります。



○赤坂エクセルホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。

詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64031/index.html>

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

**赤坂エクセルホテル東急**

赤坂スクエアダイニング

(10:00~18:00)

TEL : 03-3580-2331

本リリースに関するお問い合わせ

**赤坂エクセルホテル東急**

マーケティング担当：芹沢・酒井

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail: y.serizawa@tokyuhotels.co.jp