

**NEWS RELEASE**

「和牛日本一」に輝いた鹿児島黒牛も食べ放題。  
**「グルメンドブッフェ」鹿児島編は12月から。**

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、レストラン「赤坂スクエアダイニング」で開催中の「グルメンドブッフェ 静岡 vs. 鹿児島」にて、2022年12月1日（木）より鹿児島食材がお楽しみいただけます。



○関連 URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/95621/index.html>

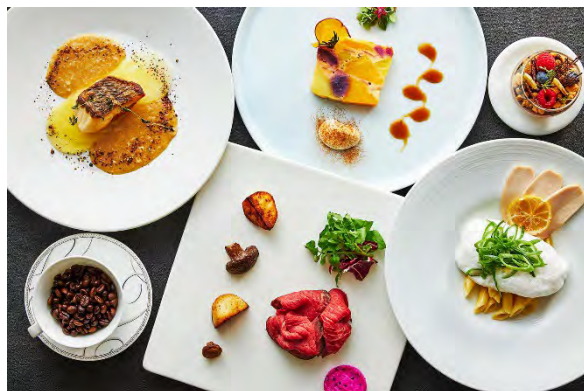
静岡と鹿児島は直線距離で800キロ以上も離れていながら共通の産品が多く、海と山の豊かな自然に恵まれています。10月からのグルメンドブッフェでは既に静岡県の食材を味わっていただいておりますが、12月からはいよいよ鹿児島県の食材に変わります。



今も噴煙を上げ続ける桜島を抱く鹿児島県は九州の最南端に位置し、黒潮の恩恵と先人の努力による海・山の幸に恵まれています。目玉は、何と云っても10月上旬に鹿児島県で開催された「全国和牛能力共進会」において、日本一に輝いた鹿児島黒牛のローストビーフ。きめ細やかな美しい霜降りならではの、まるやかなコクとうま味が特長です。そのままでも十分美味しくご満足いただける逸品ですが、ドラゴンフルーツ入りレフォールのすっきり

とした辛みが、肉の甘みを引き立てます。その他にも鹿児島と言えば欠かせない「黒豚軟骨のとろとろ煮」や「黒さつま鶏手羽元のソテー」、「坂元のくろずソフトクリーム」など、“鹿児島の黒”メニューもお楽しみいただけます。鹿児島の魅力が詰まったbuffetで、赤坂スクエアダイニングの美食を満喫してください。

そして、期間中は同・レストランコーナーにて、「スクエアコース 鹿児島」を販売しております。ローストビーフをお好きなだけお召し上がりいただける人気のコースで、buffetの一部メニューをゆったり着席のままお召し上がりいただけます。素材を活かし、美しい色彩がひととき目を惹く料理の数々は、年末年始で華やぎが増すこれからの季節のお集まりにもおすすめです。



現在開催中の静岡に続く、12月からの鹿児島buffet。黒潮でつながった両県の豊かな食で、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。

赤坂エクセルホテル東急は営業終了まで、様々な趣向を凝らした企画で「おもてなし」を追求してまいります。

### ■「グルマンドbuffet 静岡 vs. 鹿児島」[鹿児島編] 概要

提供日時：[鹿児島編] 2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）（12/30～1/2を除く）

提供場所：3階 赤坂スクエアダイニング・buffetコーナー  
〈ランチbuffet〉

提供時間：11:30～15:00（90分制・要予約）

販売価格：大人¥4,300／グランエイジ(60歳以上) ¥3,800／  
小学生¥2,500／幼児(4～6歳) ¥1,500(サービス料・消費税込)

〈ディナーbuffet〉

提供時間：17:00～22:00（120分制・要予約）

販売価格：大人¥7,000／グランエイジ(60歳以上) ¥6,500／  
小学生¥3,000／幼児(4～6歳) ¥2,000(サービス料・消費税込)



#### [ランチ・ディナー共通メニュー]

- ・鹿児島黒牛のロースト ドラゴンフルーツ入りレフォール
  - ・黒豚軟骨のとろとろ煮
  - ・小浜水産 カンパチのお造り
  - ・鹿児島県産チキン南蛮
  - ・麦味噌のさつま汁
  - ・西郷どん鰻の冷製茶碗蒸し
  - ・黒豚さつま鶏 手羽元のソテー
  - ・黒豚餃子
  - ・坂元のくろずソフトクリーム
  - ・桜島小みかん入りうどん
  - ・日高水産のさつま揚げ
- 他 ランチ計約 35 種、ディナー約 40 種





※鹿児島県産以外の原材料を使用したメニューもございます。

※12月20日（火）～12月25日（日）ディナーbuffeは一部メニューを変更し、クリスマスバージョンでお楽しみいただきます。

※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。

### ■「スクエアコース 鹿児島」概要

提供日時：2022年12月1日（木）～2023年1月31日（火）

17:00～22:00（要予約 前日17:00まで）

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

販売価格：おひとりさま¥7,000（サービス料・消費税込）

メニュー：三色薩摩芋のテリーヌ シナモン風味

白身魚のポワレ 桜島大根のブレゼ添え

鶏白湯で作るスープパスタ

鹿児島黒牛のロースト ドラゴンフルーツ入りレフォール

小さなデザート～パティシエからの贈り物～

コーヒー または 紅茶



※鹿児島県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。

## ■「鹿児島ドリンク」(グルメンドブッフェ鹿児島 期間限定販売)

「小正のゆず酒」を用いた柚子のロングカクテルや、朝日酒造の純黒糖「陽出る國(ひいずるしま)」にしょうがや黒蜜、甘酒を加えたほうじ茶ドリンクのほか、地元鹿児島県で愛される薩摩酒造の芋焼酎で、鹿児島県の魅力をご堪能ください。



- ・爽やかな柚子香るジンフィズ ¥1,000
- ・黒いダイヤのしょうがほうじ茶 ¥1,000
- ・MUGEN 白波 ¥1,200
- ・さつま白波新酒 ¥1,200
- ・薩摩 GOLD ¥1,300

※法令によりお車を運転される方、20歳未満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。

※各サービス料・消費税込

※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。



## ○赤坂エクセルホテル東急 営業終了について

1969年9月に「赤坂東急ホテル」として開業してから53年にわたり赤坂見附のランドマークとして広く愛され、ビジネスや観光の拠点として営業を続けてまいりました。本年9月に、2023年8月31日のチェックアウトおよび朝食をもって営業終了することが決まりました。営業終了するその日まで、感謝の気持ちでお客さまをお迎えしてまいります。



○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・横田

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

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