赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

50年に一度の奮発!

ランチ&ディナーブッフェ『大感謝祭』開催

赤坂エクセルホテル東急 50 周年記念企画

赤坂エクセルホテル東急(東京都千代田区、総支配人 細川 康夫)では、2019年9月1日(日)より9月30日(月)の期間、3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」のランチブッフェ・ディナーブッフェにて開業50周年を記念した『大感謝祭』を開催します。



『大感謝祭』は9月13日(金)に開業50周年を迎えるにあたり、皆様のこれまでのご 愛顧に感謝の意を込めた企画です。

赤坂エクセルホテル東急は 1969 年に「赤坂東急ホテル」として開業 (2002 年に東急ホテルズのブランド再編成により改称) してから、多くのお客様をお迎えしてまいりました。赤坂見附駅前という利便性から、ホテル 3 階レストラン「赤坂スクエアダイニング」はお待ち合わせやビジネスなど様々なシーンでご利用いただいており、特にブッフェコーナーは、ホテルならではの贅沢なお料理が好きなだけ食べられることから好評を得ています。今回はランチブッフェ、ディナーブッフェともに開業月の 9 月限定で本企画を開催し、厳選した食材を惜しみなく用いたメニューの数々で 50 年間の感謝の気持ちを届けたいと考えます。

ランチブッフェは、絶品の「ローストビーフ」や季節のメニューに加え、ボイル蟹と握り寿司が登場。スイーツも豊富に取り揃え、お子さまから大人まで納得のラインアップでお届けします。ディナーブッフェでは、料理長の小川がこれまでに出会った"こだわり食材"の中から選りすぐりの食材を用いた豪華スペシャルバージョンを。全国各地の美味なる品々が集結し、"初めての味"にも出逢えるようなメニュー構成となっています。

50周年だからこその特別な1ヵ月。この機会をお見逃しなく。

赤坂エクセルホテル東急は今後も"食"でのおもてなしを追求し、時代のニーズを取り 入れながら進化を続けて参ります。

■『大感謝祭』概要

〈ランチブッフェ〉

提供期間:2019年9月1日(日)~9月30日(月)

提供時間:「第1部]11:30~13:00 「第2部]13:30~15:00 90分2部制 *要予約

料 金

平日

大人 2,526 円 (3,000 円) 小学生 1,600 円 (1,900 円)

幼児 (4歳~6歳) 842円 (1,000円)

土・日・祝

大人 3,368 円 (4,000 円)

グランエイジ (60 歳以上)2,947円(3,500円)

小学生 1,600 円 (1,900 円)

幼児 (4歳~6歳)842円(1,000円)

メニュー例

[50 周年特別メニュー]握り寿司 / ボイル蟹

[ライブキッチン]ローストビーフカッティングサービス / 天婦羅

シェフのおすすめ / オードブル&サラダ / スープ

温かいお料理 / デザート / ソフトドリンク







※カッコ内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※食材の入荷状況等により、メニュー及び食材の生産地が変更になる場合がございます。

※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

※ランチブッフェのメニューは、ディナーブッフェとは異なります。

※写真はイメージです。

〈ディナーブッフェ〉

提供期間:2019年9月1日(日)~9月30日(月)

提供時間:17:00~22:00 (120 分制) *要予約 *混雑時は2部制

料 金:大人¥5,304(¥6,300) グランエイジ(60歳以上)¥4,883(¥5,800)

小学生¥1,937 (¥2,300) 幼児(4~6歳) ¥1,095 (¥1,300)

メニュー例

[北海道] 天然ホタテの鉄板焼きとキノコ・長ネギのミニッツソテー

[宮城県] 蔵王クリームチーズのオムレツ トリュフ風味ソース

[長崎県] クイーン卵のコールドポーチドエッグ 黒胡椒のアクセント

[石川県] 五郎島金時のキャラメリゼ ホワイトセサミの香り

[宮城県] 油麩のラグー デミグラスソース風味

「千葉県」 鯖のグリル 香草レモンフレーバー

[青森県] 十和田おいらせの長芋のチーズグラタン

[島根県]"オロチの爪"のペペロンチーノ風

[宮城県石巻市] 松浦さんの荏胡麻豚メンチカツ

[和歌山県] 紀州うめどりのマリネ グリーンオリーブとアンチョビ風味

ゆっくり焼き上げたローストビーフ マスタード風味 クリーミーマッシュポテト添え

仔羊スペアリブの照り焼き ハニーブラックペッパー風味

イクラ丼 & 海鮮丼 スクエアダイニングスタイル

ボイル蟹 お好みのテイストで ほか計約40種







※カッコ内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※食材の入荷状況等により、メニュー及び食材の生産地が変更になる場合がございます。

※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。

※写真はイメージです。

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL: 03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング予約 10:00~19:00)

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当:西條・芹沢・木島

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

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