

2019年10月31日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

誰かに教えたくなる極上牛丼が新登場

『仙台黒毛和牛のおどんぶり』

2019年11月1日（金）～販売開始

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11月1日（金）より、赤坂スクエアダイニング（3F）にて、『仙台黒毛和牛のおどんぶり』を販売いたします。



仙台牛肥育体系に基づき宮城県で肥育された、非常に高い品質を誇る「仙台黒毛和牛」を用いた“おどんぶり”が登場いたします。

宮城県の豊かな自然の恵みと、生産者の丁寧かつ厳格な生育環境づくりにより仕上がった「仙台黒毛和牛」は、2014年に宮城米マーケティング推進機構より“食材王国みやぎ大使”を受嘱した当ホテル料理長の小川勝哉が、同県の食材の中で出会った逸品のひとつです。本メニューは、忙しいビジネスマンのご利用が多い赤坂スクエアダイニングのレストランコーナーで、手軽ながらも贅沢な『食』の時間をお過ごしいただきたいと考案しました。

口当たりが柔らかく、まろやかな風味を持つ牛肉本来の旨みと玉葱の自然な甘み、お出汁のしみたご飯が絡み合い、食欲を掻き立てる極上の一杯となっています。食べた瞬間顔がほころぶ上品な味わいを存分にお楽しみください。

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を展開し、食の“おもてなし”を追求してまいります。

■『仙台黒毛和牛のおどんぶり』販売概要

日 時：2019年11月1日(金)～ 11:00～22:00 (L.O. 21:30)

料 金：2,455円(2,970円)

赤出汁・香の物・サラダ付き

※カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※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。

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

■「赤坂スクエアダイニング」レストランコーナー



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します。

営業時間：06:00～22:00 (L.O. 21:30)

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

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp