

2019年11月8日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

かごんま、よかもん！鹿児島県の魅力を“食”でお届け
『おいしいダイニング 鹿児島』 開催

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12月1日（日）～2020年1月31日（金）の期間、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて、ディナーbuffet『おいしいダイニング 鹿児島』を開催いたします。



世界一大きな大根の『桜島大根』や世界一小さなみかんの『桜島小みかん』、黒牛・黒豚など鹿児島県の食をぎっしり詰め込んだディナーbuffetを開催いたします。

今回で3回目となる本フェアもシェフが食材を求め現地を訪問。新鮮な海の幸、愛情をたっぷり注いで育てられた野菜と果物、ほかでは味わえない美味しさのお肉などと出逢い、その中から厳選した滋味溢れる食材の数々を用いて腕を振るいます。東京・赤坂で鹿児島県の食の実力をたっぷりと感じていただきたい思いを込め考案したメニューの数々をお楽しみください。

主役級のお料理が並ぶ中での一押しは、日本一の養殖鰯生産量を誇る長島町のブランド鰯『鰯王』。脂がのり、しっかりと引き締まった身と歯ごたえは一度味わったらやみつきになる美味しさです。また、本フェアで外せないメニューと言えば“鹿児島の黒”シリーズ。

昨年好評をいただいた『黒牛のロースト』は、お肉の表面にマスタードを塗り低温でじっくりと焼き上げます。そのままでも十分美味しくいただける満足の逸品ですが、甘口の『屋久島醤油』やまろやかな味わいの『子宝の温泉塩』で味に変化をつけるのもお勧めです。上質な肉の旨みと口溶けにシャキシャキ食感を加えた『黒豚と青パパイヤのしゃぶしゃぶ』、見た目のインパクトもさることながら絶品の『桜島鶏の黒カツ』、ご飯にもお酒にも相性抜群の『黒豚餃子』もぜひお試しください。

スイーツコーナーでご用意する『大将季（柑橘）^{だいまさき}のフロマージュ』もお召し上がりいただきたいメニューのひとつ。鹿児島県で発見されたデコボンの枝変わりである『大将季』は2006年に品種登録された注目の柑橘です。甘い果汁がチーズと絡み合い、濃厚な味わいとなっています。

期間中は同県にちなんだオリジナルカクテルや焼酎などのお勧めドリンクの販売もいたします。お食事とあわせて鹿児島県の魅力を余すところなくご堪能ください。

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。

■「おいしいダイニング 鹿児島」概要

提供期間：2019年12月1日（日）～2020年1月31日（金）

※12月20日（金）～12月25日（水）はクリスマスディナーbuffetのため料金およびメニューが一部変更となります。

※12月31日（火）～2020年1月5日（日）は新春buffetのため料金およびメニューが一部変更となります。

※2020年1月13日（祝・月）14日（火）はレストラン休業日となります。

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 5,208 円（6,300 円） グランエイジ（60歳以上）4,794 円（5,800 円）
小学生 1,901 円（2,300 円） 幼児（4～6歳） 1,075 円（1,300 円）
3歳以下無料

※カッポ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。

■メニュー

- ・鹿児島黒牛のロースト マスタード風味 屋久島醤油と子宝の温泉塩
- ・「鯛王」のお刺身／・鹿児島米（あきほなみ）を使った握り寿司
- ・キビナゴのフリット／・鹿児島県で水揚げされた白身魚のソテー 黒酢しょうがのソース
- ・薩摩赤えびサクサク揚げ／・薩摩川内うなぎの太巻き／・月揚庵のさつまあげ
- ・桜島大根と彩り野菜の黒酢ピクルス／・桜島大根と鯛のあら煮／・豚味噌と野菜炒め
- ・とんこつ（豚軟骨と豚バラ肉の味噌煮込み）／・桜島鶏の黒カツ／・黒豚餃子
- ・カルボナーラ小みかん風味／・黒豚と青パパイヤのしゃぶしゃぶ
- ・大将季（柑橘）^{だいまさき}のフロマージュ／・鹿児島抹茶ショート ほかに計約40種

■お勧めドリンク



薩摩 BLACK/GOLD/RED



奄美黒糖焼酎 三種の神氣



オトナの抹茶ラテ

薩摩 BLACK/GOLD/RED 各 1,034 円 (1,250 円)

鹿児島文化を支える醸造屋として原料の約 50%にサツマイモを使った発泡酒。

奄美黒糖焼酎 三種の神氣 (グラス) 1,075 円 (1,300 円) ~

昇龍 40 度 (赤ラベル) 1,538 円 (1,860 円) : 使用原酒の異なるプレミアムバージョン。

昇龍 30 度 (金ラベル) 1,323 円 (1,600 円) : 島内では最も一般的な 30 度。

昇龍 20 度 (銀ラベル) 1,075 円 (1,300 円) : アルコール度数を抑えた入門編。

オトナの抹茶ラテ 1,034 円 (1,250 円)

国内第 2 位の生産量を誇る鹿児島県の抹茶を使用したホットラテ。抹茶本来の旨み、風味のバランスを活かし、優しく飲みやすいカクテルに仕上げています。

※ノンアルコールのご用意もございます。

※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。

※食材の入荷状況等により、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。

※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。

※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。

※本リリース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

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

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