

2019年12月4日

きらめく夜景もごちそう 「色」がテーマのクリスマスコース

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 平井 太郎）では、2019年12月21日（土）から12月25日（水）の期間、30階The 30th Restaurantにて「Xmas The 30th Sparkling color 2019」を販売します。



2019年クリスマスコースのテーマは「色」。

空気が澄んだこの時期は、30階から眺める夜景が一段と輝いて見えます。きらめく夜景を眼下にクリスマスカラーの「白」・「赤」・

「緑」・「金」をモチーフとして料理に取り入れ、それぞれの色が輝くクリスマスを料理長 田島 秀樹が演出します。

「白」は温前菜、鱈の白子。濃厚でクリーミーな白子を、磯の香りと出汁のきいたロワイヤルで。アワビの食感をお楽しみください。「赤」と「緑」は魚料理を彩ります。赤いオマールをすり身にし、茹でたキャベツで円筒状に整え、ウイキョウとポロネギを乳製品で煮込んだ、目にも鮮やかな一品です。ソースはオマールエキスを凝縮した泡状のエミュ

ルションソース。最後の「金」はデザートで。クリスマスキャンドルに見立てたマスカルポーネのロールケーキをメレンゲ、イチゴ、2色のアイスと金箔で囲む「色」の集大成です。いずれの料理もシャンパンやワインと相性抜群ですので、ご家族やご友人、大切な方とマリアージュをお楽しみください。



■ Xmas The 30th Sparkling color 2019 概要

開催日： 2019年12月21日～12月25日

場所： 二子玉川エクセルホテル東急30階 「The 30th Restaurant」

時間： ランチ 11:30～14:30 (L.O. 13:30)

ディナー 18:00～21:30 (L.O. 20:00)

料金： お1人さま ランチ ¥5,000 (¥6,050)

ディナー ¥12,500 (¥15,125)

【メニュー】

ランチ：

- 前菜 蝦夷鹿とフォアグラのソシソン 茸のタルト仕立てオランダーズ
- 魚料理 白身魚のヴァプール フヌイユのポワローのフリカッセ
オマール海老のエミュルションソース
- 肉料理 牛フィレのポワレ トピナンプルとリヨネーズソースのヌーベ
トリュフの香り 季節野菜のグリル添え
- デザート ホワイトチョコを纏ったマスカルポーネのロールケーキ キャンドル風
小菓子
コーヒー又は紅茶 (デカフェもございます)

ディナー：

- アミューズ ハイブリッドエッグ
- 前菜 蝦夷鹿とフォアグラのソシソン 茸のタルト仕立てオランダーズ
- 温前菜 鱈の白子とアワビのロワイヤル
- 魚料理 オマール海老のクネルとシューフリーゼで包んだクーサン
ほうれん草とカリフラワーのピューレ
オマール海老のエミュルションソース

肉料理 和牛のポワレ トピナンプルとリヨネーズソースのヌーベ
トリュフの香り 季節野菜のグリル添え
デザート ホワイトチョコを纏ったマスカルポーネのロールケーキ キャンドル風
小菓子
コーヒー又は紅茶（デカフェもございます）

【お客さまのご予約・お問合せ先】 TEL:03-3707-7200 (The 30th Restaurant 直通)

【WEB サイト】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/50282/index.html>

※「Xmas The 30th Sparkling color 2019」は予約制です。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※写真はイメージです。

■The 30th Restaurant 概要

営業時間: ランチタイム 11:30～14:30(L.O.13:30)

ディナータイム 18:00～21:30 (L.O.20:00)

TEL : 03-3707-7200 (直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地 : 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL : 03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2ヶ所、宴会場 2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当 : 熊澤 (くまざわ)

TEL : 03-3700-1093 (ホテル代表) FAX : 03-3700-1098

E-mail : j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp