

2019年12月17日
渋谷東急REIホテル

暖炉とカッティングサービスがクリスマス気分を盛り上げる
「2019クリスマスローストビーフディナー」
2019年12月23日（月）～12月25日（水）



WEBサイトはこちら＝

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/plan/56848/index.html>

渋谷東急REIホテル〔東京都渋谷区渋谷1丁目、総支配人：川村 美樹〕では、2019年12月23日（月）～12月25日（水）の期間に、レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）にて「2019クリスマスローストビーフディナー」を販売いたします。

渋谷東急REIホテルは約4か月間の全館改装を終えて、10月13日（日）にリニューアルオープンしました。レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）は“SHIBUYA Living”をコンセプトに、木目調の店内に電気式暖炉を新設し、温かみのある「落ち着ける場所」として生まれ変わりました。改装して初めて迎えるクリスマスは、目の前でのカッティングサービスが人気のローストビーフをメインにしたディナーコースをご用意いたします。

料理はアミューズからデザートまでの全6品、クリスマスらしい演出を随所に取り入れたフルコースディナーでお届けいたします。昆布めめしたサーモン、キアヌ入りのジャガイモのピューレをカクテルグラスに盛り付け、上に金箔をあしらった前菜は、味はさることながら見た目も華やかな一品。口に運ぶと、添えられたジュレと昆布のうまみ成分の相乗効果がお口の中で醸し出されます。

魚料理はズワイガニと帆立貝をくちどけ滑らかなムース仕立てにし、バターと白ワインで作ったソースをたっぷりかけました。バターの風味が料理にボリューム感を与えながらも白ワインの心地よい酸味が刺激となるブルブランソースはこのお料理にぴったりです。

メインディッシュのローストビーフには、柔らかく良質な赤身が特長のアンガス牛のリブロ

ースを使用。低温でじっくりと火入れをした、とろけるような柔らかさが絶品です。総料理長江田博一が常に心に留めている「最も美味しい瞬間を味わってほしい」という思いから、お客様の目の前でカットサービスし、切り立てのジューシーな状態でプレートに盛り付けます。

デザートにはフランボワーズとダークチェリーをふんだんにつかったチョコレートケーキをご用意。酸味のあるフルーツと甘いチョコレートソースの程よいバランスが、コース料理の最後を引き立たせます。

また、こちらのディナーコースには乾杯スパークリングワインをお付けしております。グラスに湧き上がるスパークリング、店内の暖炉の炎と目の前で行われるカットサービスはクリスマス気分を盛り上げます。

渋谷の中心にありながらその喧騒を感じさせない寛ぎ空間で、大切な方と思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

《概要》

【名称】2019 クリスマスローストビーフディナー

【期間】2019年12月23日（月）～12月25日（水）※要予約

【時間】12月23日（月）・25日（水） 17:30～23:00（L.O. 22:30）

12月24日（火） 17:30～ 20:00～（2部制）

【店舗】レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）渋谷東急REIホテル B1F

【料金】お1人さま 6,612円（8,000円）※乾杯スパークリング付き

【メニュー】

<アミューズ>

キャロットラペのオレンジマリネと自家製ビーフパストラミ

パテ・ド・カンパーニュ

フランス産鴨ロース煮とフロマージュブラン

<前菜>

昆布メサーモンのルーレ 旨みジュレとキヌア入りパルマンティエのカクテル

メスクランハーブと金箔のデコレーション

<スープ>

ポロネギと北海道コガネのカンパーニュスープ クリスピーなスペックハム添え

<魚料理>

ズワイガニと帆立貝のムースリヌ ガルシア産ムール貝のブルブランソース

<肉料理>

アンガス牛リブロースのローストビーフ（カットサービス）

<デザート>

フランボワーズとダークチェリーのケーキ

ハイジパン フォカッチャ

※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。

※食材の入荷状況等により、メニュー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、未成年のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はイメージです。

◇ご予約・お問い合わせ先

03-3498-0173 <レストラン「HUSH HUSH」(ハシュハシュ) 直通>

WEB 予約はこちら=<https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-rei-hushhush/reserve>

◇レストラン「HUSH HUSH」(ハシュハシュ) 概要

居心地の良いレストランを目指し、「SHIBUYA Living」をコンセプトに 2019 年 10 月にリニューアルオープン。ホテル地下 1 階の落ち着いたあるウッド調の店内には、半個室やカウンターなどのスペースもあり、多彩なシーンでご利用いただけます。

【場所】渋谷東急 REI ホテル B1F

【営業時間】朝食：6:30～10:30 (L.O. 10:00)

ランチ：11:30～14:30 (L.O. 14:00) ※日・祝 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー：17:30～23:00 (L.O. 22:30) ※日・祝 17:30～22:00 (L.O. 21:30)

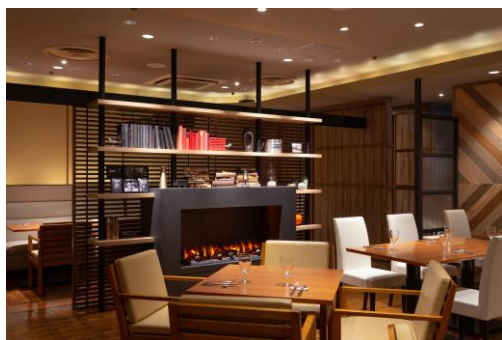
席数/99 席 定休日/無休

所在地：東京都渋谷区渋谷 1-24-10

JR、地下鉄銀座線 渋谷駅 宮益坂口より徒歩 2 分

東急田園都市線・東横線、地下鉄半蔵門線・副都心線 渋谷駅 B2 番出口すぐ

【WEB サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/index.html>



<ご掲載に関するお問い合わせ先>

東急ホテルズ渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス
金澤 ゆき子 (かなざわ ゆきこ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 (渋谷エクセルホテル東急 販売促進直通)

FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp