

2017年9月21日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

Christmas Plan 2017

クリスマス 関連商品のご案内

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人八木 進午）では、毎年好評をいただく人気のクリスマスケーキや、期間限定のクリスマスランチ&ディナーや宿泊プランなど、クリスマス関連商品をご用意いたします。

■クリスマスケーキ

高級イチゴ「あまおう」を贅沢に使った『あまおうフレジェ』。「濃厚なクリームながら、軽い口当たりで美味しい！」と大変好評で、毎年完売の人気を誇ります。

売り切れでお求めいただけない方も出てしまうため、昨年よりさらに個数を増やしてご用意いたします。

○あまおうフレジェ

5,500円（消費税込み）

サイズ [W 19cm×D 9cm×H 6～10cm]

400個限定

ご予約：2017年12月15日（金）まで
（完売次第終了）

お渡し：2017年12月22日（金）
～25日（月）10:00～20:00

場 所：赤坂スクエアダイニング
ケーキショップ



*写真はイメージです。

■クリスマス ランチ & デイナー

料理長 能登谷憲司がお贈りする、12月限定の特別コース。当店は近隣企業にお勤めのお客様のご利用が多いため、お仕事の合間のランチタイムにも、“ちょっと贅沢な”クリスマス気分を楽しんでいただきたく、今年初めて「クリスマスランチ」をご用意いたします。

提供期間： 2017年12月1日（金）～12月25日（月）

提供時間： ランチ 11:00～15:00 《1日20食限定》

ディナー 17:00～22:00 《要予約・2名様より承ります》

料 金： ランチ お一人様 2,800円

ディナー お一人様 7,000円（消費税・サービス料込み）

場 所： 赤坂スクエアダイニング（3階）レストランコーナー

メニュー：

ランチ

オードブルプレート

パテ・ド・カンパーニュ、スペイン産ハム

グレープフルーツでマリネしたサーモン

ぜいたくトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

海が入ったサフランスープ

国産牛もも肉のロースト グレービーソース

塩漬け豚バラ肉のカルボナーラ

プチノエルとバニラアイス

コーヒー または 紅茶



ディナー

アミューズブーシュ

マグロのマリネ ライムと生姜風味 ロケットのソースで

帆立貝とキノコのスープ グラタン仕立て

カナダ産オマール海老のブレゼ パルマンティエ風

牛フィレ肉のロッシェニ風

ノエル・ショコラ

コーヒー または 紅茶



■クリスマス ディナーbuffe

ご家族やお友達と賑やかに！

場 所： 赤坂スクエアダイニング (3階) ブッフェコーナー

提供期間： 2017年12月23日(土・祝)～12月25日(月)

提供時間： 17:00～19:00、19:30～21:30 (2部制) **要予約**

料 金： 大人 6,800円 グランエイジ (60歳以上) 6,300円
小学生 2,800円 幼児 (4～6歳) 1,800円



■クリスマス宿泊プラン

赤坂スクエアダイニング (3階) のディナーに加え、**赤坂ジパング (14階)** のクリスマスディナー付きプランが新登場！最上階からの夜景とともに素敵な時間を。

提供期間：2017年12月23日(土・祝)～12月25日(月)

お部屋：両プランともご希望のお部屋タイプをご用意いたします。



○ディナー付きプラン

夕・朝食付き。ご朝食は和・洋buffeをご用意いたします。

赤坂スクエアダイニングのディナー (コース・buffe) は前頁と同内容となります。

- ・赤坂スクエアダイニング クリスマスディナーbuffe付き お一人様 20,600円～
- ・赤坂スクエアダイニング クリスマスディナー付き お一人様 21,100円～
- ・赤坂ジパング クリスマスディナー付き お一人様 24,800円～

○ミニケーキ付きプラン

スパークリングワイン (ハーフ) とクリスマスミニケーキをお部屋にお届けいたします。(17:00～23:30)

お一人様 14,000円～



*記載料金は、1室2名様ご利用時のお一人様1泊料金です。
(消費税・サービス料を含み、別途、宿泊税を頂戴いたします。)

お客様のご予約・お問い合わせ先

TEL : 03-3580-2311 (代表/宿泊予約)

03-3580-2331 (赤坂スクエアダイニング直通)

___/___/___ ご掲載についてのお問い合わせ先 ___/___/___

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・芹沢

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

E-mail : sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp