

2017年11月27日  
渋谷東急 REI ホテル

## 目の前で切り分ける肉汁たっぷりローストビーフがメインの 「クリスマスディナーコース」を販売



渋谷東急REIホテル(東京都渋谷区 総支配人 市原英明)では、2017年12月23日(土・祝)～12月25日(月)の3日間、レストラン「HUSH HUSH(ハシュハシュ)」にて「クリスマスディナーコース」を販売いたします。

料理長 江田博一が贈るディナーコースは、華やかな夜にふさわしい内容となっております。前菜は氷に見立てたコンソメのジュレと、オレンジの風味を付けたフォアグラのテリーヌ。トリュフと金箔をあしらひ、煌めく冬をイメージした盛り付けもお楽しみください。メインディッシュには「HUSH HUSH(ハシュハシュ)」で一番人気のローストビーフをご用意。上質なリブロースを低温調理でじっくりと加熱し、肉の旨みとジューシーさにこだわりました。目の前でカッティングいたしますので、一番美味しい瞬間にお召し上がりいただけます。デザートは少し酸味のあるチョコレート「マンジャリ」のムースケーキ。柚子の風味でさらに香りと酸味をプラスし、濃厚さの中に爽やかさも感じさせる味わいに仕上げました。前菜からデザートまで、料理長のアイデアとこだわりが詰まったクリスマスディナーコースで、大切な方と心に残るひとときをお過ごしください。

### 《クリスマスディナーコース 概要》

- 店舗： レストラン「HUSH HUSH (ハシュハシュ)」
- 期間： 2017年12月23日(土・祝)～12月25日(月)
- 時間： 23日・24日 一部 17:00～、二部 19:30～  
25日 一部 17:30～、二部 20:00～
- 料金： お1人さま 7,000円 \*サービス料・消費税込み
- メニュー 【前菜】 氷上に見立てたコンソメジュレとオレンジ風味のフォアグラテリーヌ  
ビーツマヨネーズと彩りメスクラン添え  
【スープ】 牛蒡のポタージュ ポルチーニの香り

- 【魚料理】 大鯡のくるみオイルコンフィポワレ  
春菊のピューレとヴェルモット風味のエッセンス・ド・ポワソン
- 【肉料理】 アンガス牛リブロース肉のローストビーフ
- 【デザート】 柚子のタブレットとチョコレートムース “マンジャリ”
- 【食後の飲みもの】 コーヒー または 紅茶



HUSH HUSH店内



ローストビーフイメージ

■ご予約・お問合せ先 : レストラン「HUSH HUSH (ハシュハシュ)」 TEL 03-3498-0173 (直通)

【渋谷東急 REI ホテル 概要】

所在地: 東京都渋谷区渋谷1-24-10 JR 渋谷駅東口 宮下公園隣り (渋谷駅より徒歩 2 分)

電話(代表): 03-3498-0109

客室 225 室、 レストラン 1 ヶ所、 宴会場 2 ヶ所

【レストラン HUSH HUSH (ハシュハシュ) 概要】

「HUSH HUSH(内緒、内緒)」と名付けた、地下にある大人のダイニングバー&レストラン。  
ランチは「REI ランチ」や「ローストビーフランチ」、ディナーはお手軽オードブルやコース料理、  
パーティープランなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。

[ 本件に関するお問い合わせ先 ]

渋谷東急 REI ホテル / 渋谷エクセルホテル東急

販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)・須田 瑛子(すだ えいこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷エクセルホテル東急内)

E-mail. shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

TEL 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

☆渋谷東急 REI ホテルの業務を兼務しております☆