

2018年2月13日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
駿河をテーマにしたディナー「美食会席 ～駿河～」を販売
2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて、2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)の期間、静岡県駿河の食材をテーマにした会席「美食会席～駿河～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意している会席メニューです。3・4月は駿河の美食をテーマに、金目鯛、鰻、桜海老など名産の食材を、素材が活きるよう料理人が工夫を凝らした「旬彩」ならではの味わいに仕立てます。

前菜は桜の花びらのような淡い色合いの春子鯛(かすごだい)をはじめ、花を咲かせる前の初春に収穫した山葵のつぼみ“花山葵”、黒はんぺん、しらすなどのご当地の食材を料理の随所に織り込んでおり、駿河の山海珍味をご堪能いただけます。中でも船に見立てた昆布に、さざえや烏賊、海老などを盛り込み火にかける「船昆布焼き」は昆布の香りを纏った風味豊かな味わいをお楽しみいただける逸品となっております。

「旬彩」は地上 100 メートルの高さにあり、大きな窓からは一面に光の海がご覧いただけます。目の高さで見える新宿の高層ビル群の夜景は大変美しく、もうひとつのご馳走といえるでしょう。個室で大切な方とのビジネスディナー、カウンター席でのデートなど、さまざまなシーンにご利用ください。



「旬彩」 個室



席から見える夜景

《 概要 》

- 名称 : 「美食会席 ～駿河～」
- 販売期間 : 2018年3月1日(木)～4月30日(月・祝)
- 時間 : 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
住所 : 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金 : 10,500円 (サービス料、消費税込み)
*別途、個室のご用意もございます。
個室料(夕食利用) 6～8人 5,400円 / 9～16人 8,640円 (サービス料、消費税込み)

■献立

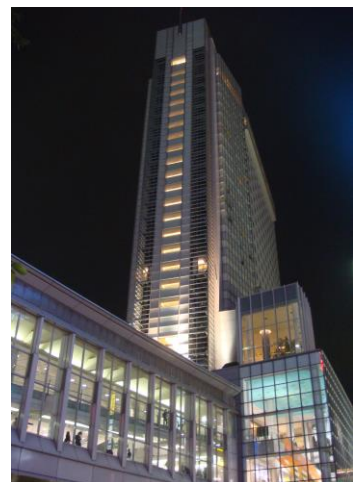
- 【前菜】 花山葵と雲丹の海苔浸し
春子鯛 うるい 生姜酢ジュレ
黒はんぺん 南瓜カステラ ズッキーニ 花見串
しらすの卵豆腐 しらす餡
- 【造里】 本日のお造里 芽物一式
- 【凌ぎ】 鰻の飯蒸し 山椒
- 【焼物】 船昆布焼き
さざえ 烏賊 海老 たらの芽 筍 金山寺味噌焼き
- 【揚物】 紅ずわい蟹香草チーズ揚げ 丸十 青味 レモン
- 【煮物】 金目鯛の新じゃが芋餅 実山椒餡 青菜
- 【食事】 桜海老の炊き込みご飯 【香物】 二種盛り 【留椀】 赤だし汁
- 【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

- 予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131



「旬彩」ホール席



ホテル外観

ご掲載に関するお問い合わせ先

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

須田 瑛子 (すだ えいこ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

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

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