

2018年6月19日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

## 「夏の麺フェア 2018」

2018年7月1日(日)～8月31日(金)

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、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3階）にて、この夏おすすめの麺5種をご用意する『夏の麺フェア 2018』を、7-8月限定で開催いたします。

毎年の麺フェアで1番人気を誇る赤坂スクエアダイニングの最強アイテム「冷やしパーコー麺」に加え、過去1年間に行なったブッフフェア（鹿児島・北陸・築地・北海道）にちなんだ食材・調理法など、各地域の特徴を出したメニューを揃えました。

今年のイチオシは「**桜島小みかんうどんと鹿児島黒豚のしゃぶしゃぶ**」。桜島小みかんの皮が練りこまれた、香り高く鮮やかな色彩のうどんに、鹿児島県黒豚の冷しゃぶをあわせ、夏らしくさっぱり仕上げました。喉ごし良くツルッと召し上がれますので、暑い日や食欲が落ち気味な時にピッタリです。

男性におすすめなのは、「**富山ブラックラーメン 黒部名水ポークの焼豚添え**」。もともと、肉体労働や運動後の塩分補給を意識して作られたという富山県のご当地ラーメンに、大きな焼豚（黒部名水ポーク）を乗せた食べ応え抜群の逸品です。

また、海鮮だけではなく、昔から親しまれている洋食店が数多くある築地市場に関連付け、洋食屋の定番「**ナポリタン**」も登場。大海老フライを添えてご提供いたします。

そのほか、爽やかな苦味が特徴の「**オホーツクの韃靼蕎麦 海鮮かき揚げと季節野菜の天婦羅添え**」と、ご利用いただくお客様の幅広い嗜好に合わせるべく、バラエティー豊かな構成となっています。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューを展開し、食の『おもてなし』を追求してまいります。



■「夏の麺フェア 2018」概要

販売日時：2018年7月1日（日）～8月31日（金） 11:00～22:00（21:30 L.O.）

場 所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3階（東京都千代田区永田町 2-14-3）

メニュー・料金：各 2,180 円（消費税・サービス料込み）



冷やしパーコー麺



桜島小みかんうどんと鹿児島黒豚のしゃぶしゃぶ



富山ブラックラーメン 黒部名水ポークの焼豚添え



洋食屋さんのナポリタン 大海老とマグロのフライ添え



オホーツクの鱈佃煮  
海鮮かき揚げと季節野菜の天婦羅添え

お客様の ご予約・お問い合わせ先  
TEL：03-3580-2331  
（赤坂スクエアダイニング予約）

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ 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：西條・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588 E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp