

2018年11月16日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

赤坂エクセルホテル東急

**クリスマス商品のご案内**

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）では、毎年完売の人気を誇るクリスマスケーキや、期間限定のクリスマスランチ&ディナーなど、さまざまなクリスマス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』。ふわふわのスポンジと、濃厚でありながらもちょうどいい甘さの生クリームで幅広い年代に愛されるクリスマスケーキです。パティシエのこだわりが詰まったクリスマスケーキを聖夜のテーブルにどうぞ。



※本リリース掲載写真はイメージです。

○あまおうフレジェ **400個限定**

価格：5,500円（消費税込み）

ご予約：2018年12月15日（土）まで

※要予約（完売次第終了）

お渡し：2018年12月21日（金）～25日（火）

10:00～20:00

場所：赤坂スクエアダイニング ケーキショップ

○シュトーレン **40個限定**

ドイツを代表する伝統的なクリスマスのお菓子、シュトーレン。洋酒にじっくりと漬け込んだドライフルーツと、ほんのり効いたスパイスが華やかに香ります。クリスマスまで毎日少しずつ、日ごとに変化していく味わいも楽しみながらお召し上がりください。



価格：2,600円（消費税込み）

販売期間：2018年12月1日（土）～12月25日（火）

※要予約（完売次第終了）



### ■クリスマス デイナーbuffet

11月から開催のディナーbuffet「おいしいダイニング 鹿児島」にローストチキンやサルサッチャ（ソーセージ）などクリスマスムードを添えて。ずらりと並ぶごちそうをお好きなだけお召し上がりください。

場 所：赤坂スクエアダイニング buffetコーナー

提供期間：2018年12月21日（金）～12月25日（火）

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（消費税・サービス料込み）

### 【12月23・24日限定】メンタリズムショー開催！



メンタリストによる、科学や心理学を駆使したパフォーマンスをお楽しみいただけます。

各日 18:00～18:30 / 20:30～21:00

出演者：メンタリスト・心理パフォーマー KB

2014年プロデビュー。日本一のメンタリストを決める大会、「メンタリズム・バトル・ロワイアル2016」優勝。国内外でショーや公演を数多く行う、注目の心理パフォーマー。

### ■クリスマス ランチ & デイナー

今年は、「赤坂でオトナのクリスマス」をコンセプトに、料理長 能登谷憲司がお贈りする12月限定の特別コースをご用意します。ランチタイムでは近隣企業にお勤めのお客様にも“ちょっと贅沢な”クリスマス気分を楽しんでいただきたいと、1名様からお気軽にお楽しみいただける「クリスマスランチ」を。ディナータイムでは多忙な日常を送っている恋人同士やご夫婦に、二人きりのスローな時間が流れる“非日常の空間”をご提供したく、聖なる夜を華やかに彩る「クリスマスディナー」でお迎えます。

提供期間：2018年12月1日（土）～12月25日（火）

提供時間：ランチ 11:00～15:00 ※1名様でもお気軽にお楽しみいただけます。

ディナー 17:00～22:00 ※要予約

料 金：ランチ お一人様 2,800円（消費税・サービス料込み）

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 レストランコーナー

**【12月23・24日ディナータイム限定】生演奏がオトナの夜を演出。**

生演奏をBGMに、スペシャルコースを堪能する贅沢なひとときを大切な方とお過ごしください。



12月23日(日) 17:30~18:00 / 20:00~20:30

フルートデュオ (演奏者) 森田はるか、喜田理永

12月24日(月・祝) 17:30~18:00 / 20:00~20:30

フルート×ヴァイオリン (演奏者) 喜田理永、堀越瑞生

**クリスマスランチメニュー**

- ・ マリネサーモンと彩り野菜のロール仕立て 塩漬けレモンソース
- ・ 茸風味のコンソメスープ
- ・ 牛バラ肉の煮込みパルマンティエ風 赤ワインソース
- ・ 本日のパスタ
- ・ クリスマスデザート
- ・ デュラムファイン・プティバケット・バター
- ・ コーヒー または 紅茶



**クリスマスディナーメニュー**

- ・ 源助大根と蟹のスノーマン仕立て
- ・ 真鯛のカルパッチョ パッションフルーツの香り  
フロマージュブランのソースで
- ・ コンソメスープクリスマス風 フォワグラのラヴィオリ
- ・ フィルムで包んだオマール海老と魚貝のパピョート風
- ・ フィレビーフのロッシェニ風 フィアンティーヌ添え  
克蘭ベリーとマデラソースで
- ・ 温かいリンゴのタルト ラムレーズンアイスをのせて
- ・ パン と バター ・ コーヒー または 紅茶



**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：西條・木島

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

E-mail : y.saijo@tokyuhotels.co.jp